MANUEL DE MAINTENANCE

Version 3.0

Version 2.0

merrychef

402s

MANUEL ENTRETIEN & PIECES

Ce manuel couvre les modèles UK/CE fabriqués par :
Version 2.0 N° de série 000745 –001199
Version 3.0 N° de série à partir de 001200

EDITION 2
03/03/2007

ATTENTION

EMISSION DE MICRO ONDES

NE VOUS EXPOSEZ PAS AUX EMISSIONS DU GENERATEUR MICRO ONDES NI A DES PIECES CONDUISANT DE L'ENERGIE A MICRO ONDES

TABLE DES MATIERES

Consignes de sécurité 3
Caractéristiques du produit 4
Instructions pour l'installation 5
Caractéristiques principales 6-8
Composants principaux : côté droit 9
Composants principaux : côté gauche 10
Composants principaux : 11
Composants principaux : arrière 12
Alimentation électrique 13
Principaux composants : pièces internes 14
Principaux composants : panneaux externes 15
Principaux composants : tableau de commande électronique ...16
Matrice des pièces 17-18
Procédure pour mesurer la puissance restituée 19
Procédure pour tester les principaux composants 20-21
Procédure pour ajuster le verrouillage de la porte 22-23
Moteur à air chaud et appareil de contrôle 24-25
Schéma de circuit 26
Guide de dépannage 27-31
Annexe 1 : données de résistance du capteur thermique 32
Annexe 2 : MenuKey procédure de chargement du menu
Version 2.0 33
Version 3.0 34
Annexe 3 : procédure de nettoyage 35-37
Annexe 4 : liste des pièces détachées recommandées 38
Annexe 5 : points de connexion du circuit imprimé 39-40

Merrychef Limited,
Station Road West,
Ash Vale, Aldershot
Hampshire GU12 5XA
Royaume Uni
Tél : +44 (0)1252 371000 Fax : +44 (0)1252 371007
Adresse internet : http://www.merrychef.com
E-mail : sales@merrychef.com **ou** service@merrychef.com

CONSIGNES DE SECURITE

Ce manuel est conçu pour assister les ingénieurs qui ont participé à une formation et une familiarisation produit effectuée par Merrychef. Il a été préparé dans le but de donner des conseils techniques, pour la gamme de fours 402s.

Veuillez garder à l'esprit qu'il est plus prudent de **ne pas** essayer tenter de dépannage si vous n'êtes pas sûr de pouvoir l'effectuer avec compétence, rapidité et par-dessus tout **sans risque**.

Afin d'éviter de vous blesser, et de protéger l'appareil de dommages éventuels, nous vous conseillons vivement de suivre les consignes de sécurité lorsque vous effectuez la maintenance de ces fours.

Avant de tenter de réparer le four, vérifiez les émissions micro-ondes en utilisant un détecteur d'émissions calibré.

Vérifiez que le four n'émette pas de micro-ondes, même lorsqu'il est supposé ne pas être en fonction.

Vérifiez que le four ne soit pas continuellement en fonction, que le tableau de bord affiche ou non le mode cuisson.

Toujours décharger le condensateur haute tension avant de travailler sur le four, en utilisant une résistance de 10MΩ convenablement isolée.

Avant d'ôter les protections du four, effectuez les démarches suivantes.

- Débrancher l'alimentation électrique et enlever la fiche de la prise.
  ou
- Si le four est relié par câble, s'assurer que l'alimentation est éteinte.

Note : la commande marche/arrêt (On/Off) du four ne constitue **aucunement** une protection suffisante contre les chocs électriques, étant donné qu'elle n'isole pas les câbles internes de l'alimentation électrique.

Après avoir terminé une intervention sur un four, ou avant de brancher à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique, bien vérifier les points suivants :

- Que toutes les connexions électriques soient correctes (cf. schéma de câblage).
- Que l'isolation des câbles soit correcte et ne soit en contact avec aucune partie acérée.
- Que les connexions à la terre soient correctes au point de vue électrique et mécanique.
- Que tous les verrouillages de sécurité des portes soient sécurisés et mécaniquement corrects.
- Que la porte fonctionne parfaitement, et qu'elle soit parfaitement mobile.
- Que sur la porte tous les quatre boutons du système de verrouillage fonctionnent, et ce **dans le bon ordre**.
- Que le capteur thermique soit correctement relié à l'alimentation du circuit imprimé.

Avant de terminer une opération de maintenance, veuillez vérifier à nouveau les points suivants :

- Que toutes les parties électroniques et toutes les touches fonctionnent correctement.
- Que les émissions de micro-ondes soient au dessous de la limite acceptable de 5mW/cm^2.
- Que le bloc d'alimentation du four à micro-ondes ait été vérifié, conformément à la procédure décrite dans ce manuel.
- Qu'il y ait bien un espace d'air de 50mm tout autour du four, et de 50mm au dessus . La circulation de l'air ne devrait pas être entravée.

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Numéro du modèle : 402S VVV F P C R TT ZZ

Exemple : 402S2205BK2GMEU

N° de modèle 402s
220V. 50Hz, L1+ L2 +N+ prise terre, MenuKey, Révision 1, Marché Général, UE

Alimentation/ Voltage	Freq. Hz	Phase/ Intensité	Type de contrôle	Rév	Type	Pays/ Région
VVV	F	P	C	R	TT	ZZ
Voltage (ac) **208** = 208V **220** = 220-230V **240** = 230-240V	**5** = 50Hz **6** = 60Hz	Phase : **A** = L + N + E (30 Amp) **B** = L1 + L2 + N + E **C** = 2 P + Gnd (20 Amps) **D** = 2 P + Gnd (30 Amps)	**K** = Menu élec-tronique	**1** **2** **3**	**GM** = marché général	**UK** = Royaume -Uni **US** = USA **EU** = Europe

Puissance requise		Voir caractéristiques assignées sur l'étiquette
Puissance fournie	Micro-ondes à convexion 100 %	1500 watts 3250 watts
Dimensions externes	Hauteur Largeur Profondeur	595mm 585mm 700mm
Poids	Net	90kg
Construction	Intérieur Assemblage	Acier inoxydable 304

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Instructions d'installation pour les Fours 402s

Puissance requise
402s devrait être branché sur une alimentation correcte, afin de pouvoir s'adapter aux éventuelles surtensions qui se manifestent lors de la mise en fonction de plusieurs appareils ménagers, y compris les fours à micro-ondes. En raison de cette exigence, nous recommandons vivement un branchement individuel pour le four.

L'alimentation pour le four devrait être équipée d'un disjoncteur de **Type C** ou d'un **disjoncteur à retardement**, pour les débits suivants :

Si le four est relié par câble à l'alimentation électrique, alors il faudra l'équiper d'un interrupteur sectionneur bipolaire avec un espace de contact minimum de 3cm.

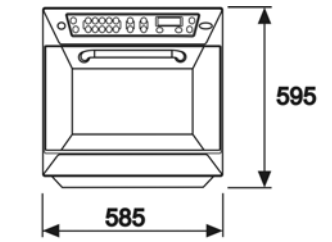
Borne de terre
Une borne de terre est accessible sur le panneau arrière du four pour un raccordement au sol indépendant (GND).

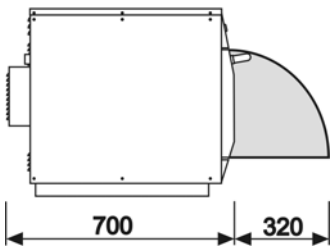
Raccordement à la terre
Cet appareil doit être connecté à un système de câble métallique permanent et mis à la masse ; sinon un conducteur de mise à la masse devrait être installé avec les conducteurs circuit et connecté à la borne de terre.

Position du Four

Afin de maintenir une ventilation suffisante pour l'entrée et de la sortie de l'air, et de permettre l'accès aux filtres à air, vous devez laisser espace minimum de 50mm sur les côtés et sur l'arrière du four.

La température de l'entrée de l'air ne devrait pas être supérieure à 45°C. Une température excessive entraînerait une réduction du cycle de fonctionnement ou une usure prématurée des divers composants
Le non-respect de cette règle annule la validité de la garantie.





Note :
Distance minimum requise pour la circulation de l'air

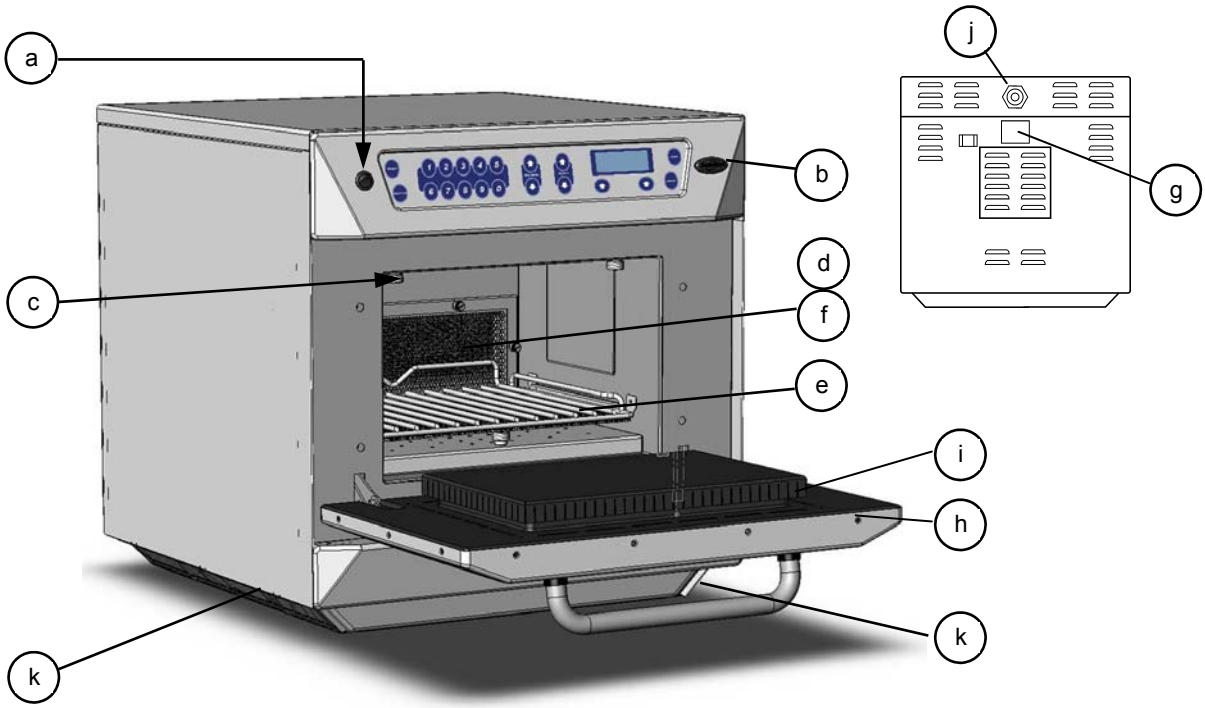
NE JAMAIS Installer le four au dessus de friteuses, grilles, plaques chauffantes ou autre source de chaleur importante.

.

TOUJOURS Placer de façon délicate les plats à l'intérieur du four – un dommage par choc pourrait ébrécher le revêtement vitreux en émail des gradins de four et de la plaque de fond.

.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES



a BOUTON On/Off

Permet d'allumer ou d'éteindre le four.

CE BOUTON N'ISOLE PAS LES CABLES INTERNES DE L'ALIMENTATION.

b MenuKey 2
Le système de MenuKey 2 modifie automatiquement tous les programmes de cuisson grâce à une clef électronique et permet de les identifier.

c INTERIEUR DU FOUR

L'intérieur du four est principalement construit de panneaux en acier inoxydable. Il doit toujours rester propre.

d FILTRE A GRAISSE

Le filtre à graisse doit être nettoyé régulièrement, et ne pas contenir de débris.

e GRILLE

La grille de cuisson devrait être enlevée et nettoyée quotidiennement.

f VENTILATEUR A AIR CHAUD

Il est situé derrière le filtre à graisse et fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four.

g PLAQUE SIGNALETIQUE

La plaque signalétique est située à l'arrière du four et porte : le modèle, le numéro de série, les données électriques ainsi que les coordonnées téléphoniques du fabricant.

h PORTE

La porte est constituée d'une partie intérieure isolée thermiquement ; sur le devant, un double revêtement fournit un espace d'air supplémentaire qui permet d'abaisser la température de surface.

i JOINTS DE PORTE

Ceux-ci assurent une isolation stricte autour de la porte. Les joints devraient être toujours propres et vérifiés régulièrement pour contrôler les signes d'usure. A remplacer dès qu'ils sont usés ou endommagés.

j CORDON D'ALIMENTATION ELECTRIQUE

Le cordon d'alimentation électrique est situé à l'arrière du four

k FILTRES A AIR

Source principale de refroidissement de l'air pour les composants internes. Ne doit pas être obstrué.

L PLAQUES IMPINGER (supérieure et inférieure)

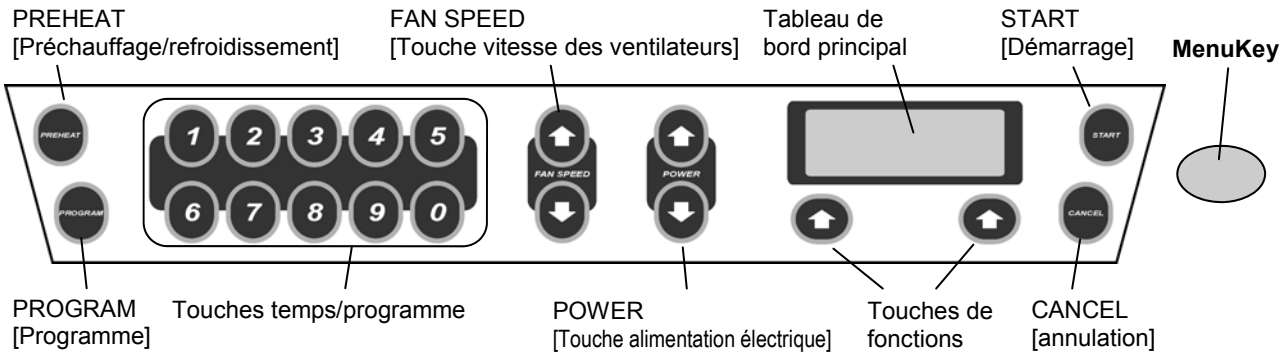
Dirigent l'air dans la cavité. Elles doivent être
nettoyées régulièrement et rester exemptes de tous débris

m CONDUIT D'EVACUATION DE VAPEUR

Dirigent l'air dans la cavité. Elles doivent être nettoyées régulièrement et rester exemptes de tous débris

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Tableau de bord électronique V2.0



CANCEL [TOUCHE ANNULATION]
Annule tous les cycles de cuisson, les opérations de pré programmation et stoppe l'énergie micro-ondes. Il ne modifie pas la température du four. Si le four est chaud, la nourriture continuera à cuire et devrait être immédiatement ôtée du four. Cette touche annule aussi toute opération non correcte. Elle n'efface pas les programmes.

FAN SPEED
[TOUCHES DE VITESSE DES VENTILATEURS]
La vitesse du ventilateur peut être augmentée et baissée par étapes de 5% (de 10% à 100%).

TOUCHES FONCTIONS
Permettent d'accéder aux fonctions de contrôle du tableau de bord

TABLEAU DE BORD PRINCIPAL
Affiche les fonctions principales du four.
En mode cuisson, le temps restant est décompté.
Affiche aussi les messages d'erreur ainsi que la température du four.
(Voir : dépannage des pannes)
Lorsque vous enregistrez et lancez un programme, le tableau de bord indique le numéro du programme et ses détails.

TOUCHE DEMARRAGE
Démarre un programme

POWER [TOUCHES ALIMENTATION]
La puissance du micro-ondes peut être augmentée ou abaissée par étapes de 10% (de 0% à 100%). Par défaut, l'appareil est réglé sur une puissance micro-ondes de 50%.

PREHEAT/COOLDOWN
[PRECHAUFFAGE/REFROIDISSEMENT]
Démarre le cycle principal de chauffage du four à une température fixée. Presser le bouton et maintenir 5 secondes pour débuter la fonction de refroidissement (Cf. : NETTOYAGE)

PROGRAM [PROGRAMME]
Active le mode programmation afin de garder les programmes en mémoire

TOUCHES TEMPS/PROGRAMME
Ces touches sont utilisées pour fixer le temps de cuisson par étapes de 1 seconde jusqu'à un maximum de 10 minutes.
Elles sont aussi utilisées pour enregistrer et lancer des programmes, de 0 à 499.

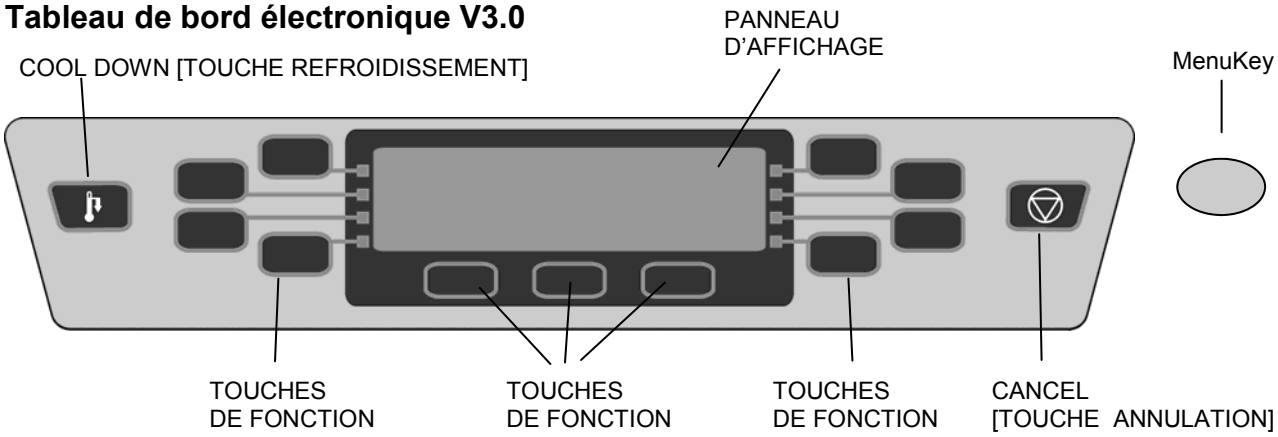
MenuKey 2
Le système de MenuKey change automatiquement tous les programmes cuisson grâce à une touche électronique et permet de les identifier.

Messages d'erreur de panneau d'affichage

Message	Condition	Cause Possible
ERROR MAGNETRON 1 (erreur magnétron 1)	Magnétron 1 a surchauffé	Filtre(s) à air obstrué(s) Four situé près de sources d'air chaud Four en marche et vide Echec du ventilateur de refroidissement Panne du Magnétron
ERROR MAGNETRON 2 (erreur magnétron 2)	Magnétron 2 a surchauffé	
ERROR MAGNETRON 1 & 2 (erreur magnétron 1 & 2)	Magnétrons 1 et 2 ont surchauffés	
CAVITY SENSOR ERROR (erreur du capteur de cavité)	La température de la cavité est de 50 °C supérieure à la température de PREHEAT [préchauffage] réglée lors du cycle de cuisson	Indique la présence d'une combustion (feu) dans la cavité du four. Note : Lors d'opérations de service lorsque PREHEAT [préchauffage] est réglé sur 0 °C, il est possible que ce message apparaisse lorsque le four est en fonctionnement.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Tableau de bord électronique V3.0



MenuKey 2
Le système MenuKey change automatiquement l'ensemble des programmes de cuisson à l'aide d'une clé électronique et permet l'identification des noms de programme

COOL DOWN [TOUCHE REFROIDISSEMENT]
Met le four en mode Refroidissement (cf. Nettoyage 2)

CANCEL [TOUCHE ANNULATION]
Annule tous les cycles de cuisson programmés ainsi que les opérations préprogrammées et arrête l'énergie microonde. Elle ne modifie pas la température du four. Si le four est chaud, les aliments continueront à cuire ; retirez-les du four immédiatement. Cette touche annulera également toute opération incorrecte, mais n'effacera pas les programmes.

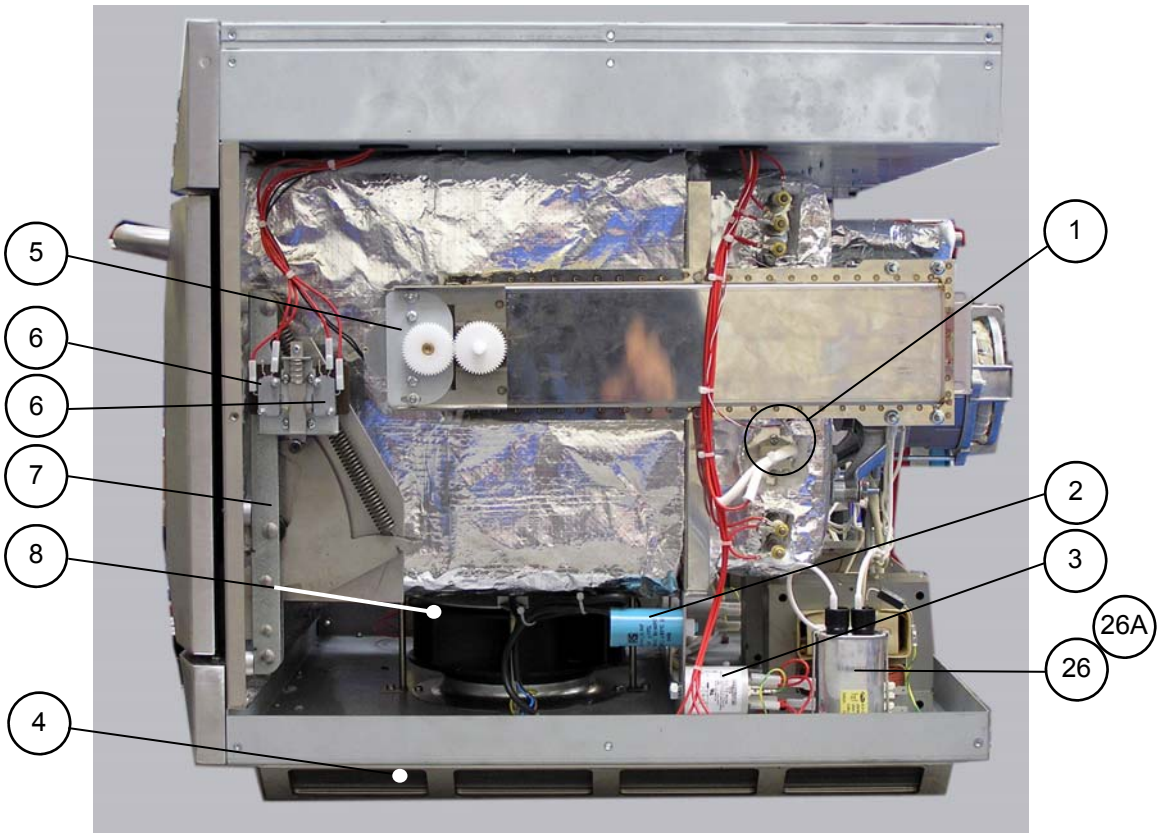
PANNEAU D'AFFICHAGE
Affiche les principales fonctions du four. Lors de la cuisson, le temps restant est décompté. Affiche également des messages d'erreur ainsi que la température du four. Lors de l'enregistrement et de l'exécution d'un programme, indique le n° du programme ainsi que des infos correspondantes.

TOUCHES DE FONCTION
Les touches de fonction permettent de sélectionner les
options indiquées sur le PANNEAU D'AFFICHAGE.

Messages d'erreur du panneau d'affichage

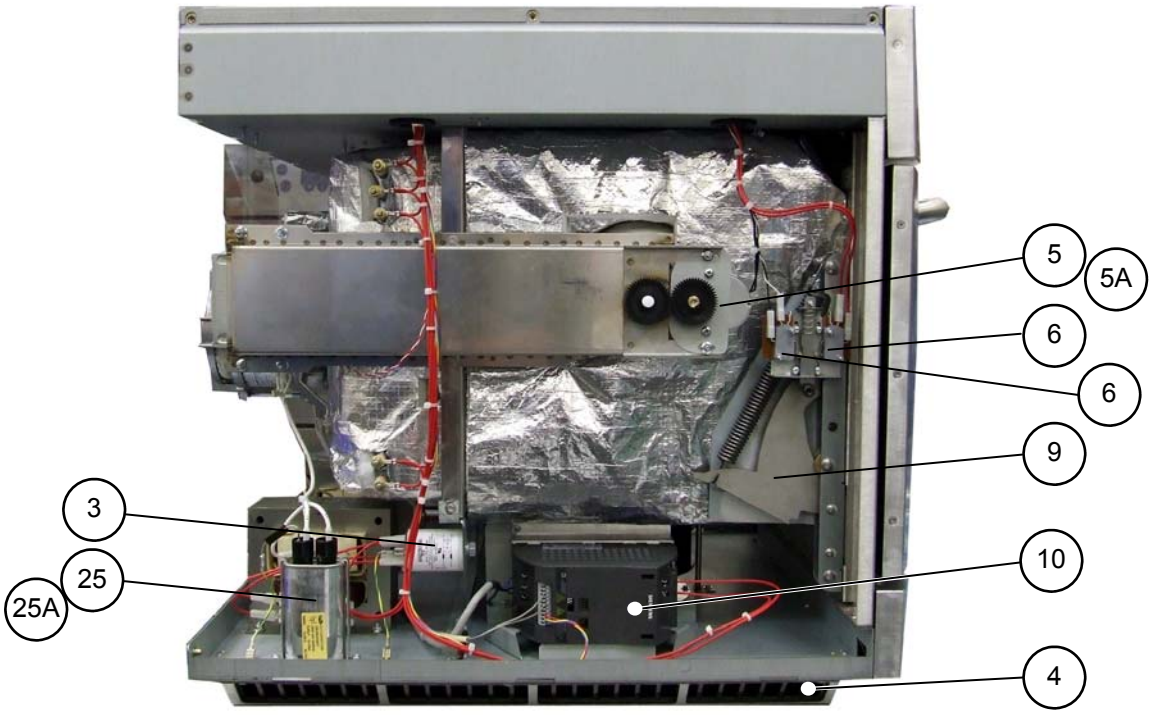
Message d'erreur	Etat	Cause potentielle
Surchauffe magnétron 1 Veiller à ce que les filtres à air soient propres Laisser refroidir le four	Surchauffe magnétron 1	Filtre(s) à air bloqué(s) Four situé à proximité de sources d'air chaud Four utilisé à vide Ventilateur de refroidissement défectueux Magnétron défectueux
Surchauffe magnétron 2 Veiller à ce que les filtres à air soient propres Laisser refroidir le four	Surchauffe magnétron 2	
Surchauffe magnétrons 1 et 2 Veiller à ce que les filtres à air soient propres Laisser refroidir le four	Surchauffe magnétrons 1 et 2	
Surchauffe ambiante Veiller à ce que les filtres à air soient propres Laisser refroidir le four	La température à l'intérieur du châssis a dépassé la limite	Filtres à air obstrués Débit d'air limité en direction des filtres à air Four situé à proximité d'une source d'air chaud Ventilateur de circulation défectueux Combustion (feu) dans la cavité
Surchauffe au niveau de la cavité Veuillez contacter le service d'entretien	La température de la cavité a dépassé 295°C	Filtres à air obstrués Débit d'air limité en direction des filtres à air Combustion (feu) dans la cavité
Dispositif de chauffage défectueux	La cavité n'a pas atteint la température de 100°C 10 minutes	Un ou plusieurs éléments du chauffage sont défectueux et doivent être remplacés

PRINCIPAUX COMPOSANTS : Côté Droit



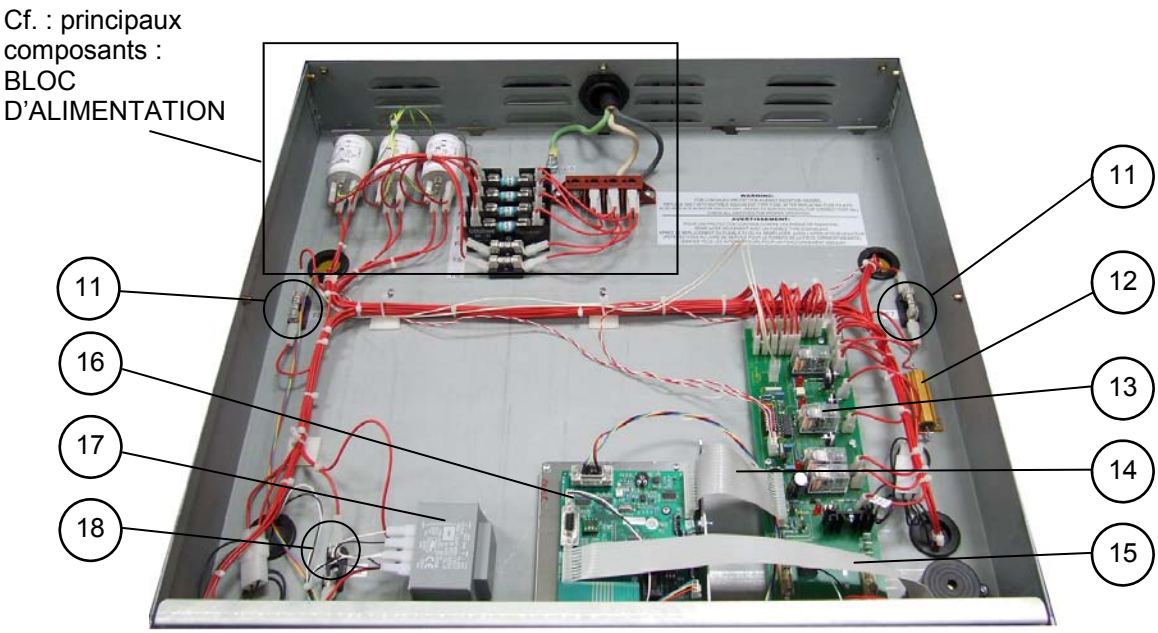
N°	Description	N° pièce
1	Thermostat limite haute	30Z1024
2	Condensateur démarrage moteur 2µF (bleu)	30Z1298
3	Filtre 16A	30Z0997
4	Filtre à air	SA302
5	Ensemble de l'agitateur moteur	SA238
5A	Agitateur (intérieur)	SA213
6	Microcontact SW1 Microcontact SW2	30Z1294
7	Ensemble charnière de porte côté droit	SA202
8	Ventilateur de refroidissement magnétron	30Z1295
26	HV Condensateur 2500V 1.1µF (50HZ models)	30Z1242
26	HV Condensateur 2500V 0.88µF (60HZ models)	30Z1251
26A	Clip de connexion du condensateur (1.1µF) 103mm	31Z1239
26A	Clip de connexion du condensateur (0.88µF) 88mm	31Z0521

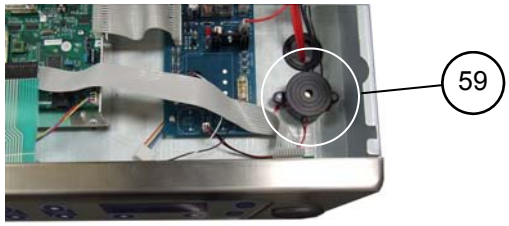
PRINCIPAUX COMPOSANTS : Côté Gauche



N°	Description	N° pièce
3	Filtre 16A	30Z0997
4	Filtre à air	SA302
5	Ensemble de l'agitateur moteur	SA238
5A	Agitateur (intérieur)	SA213
6	Microcontact SW3 Microcontact SW4	30Z1294
9	Ensemble Charnière de porte côté gauche	SA203
10	Régulateur de moteur	30Z1319
25	HV Condensateur 2500V 1.0µF (50Hz models)	30Z1241
25	HV Condensateur 2500V 0.88µF (60Hz models)	30Z1251
25A	Clip de connexion du condensateur (1.0µF) 95mm	31Z1233
25A	Clip de connexion du condensateur (0.88µF) 88mm	31Z0521

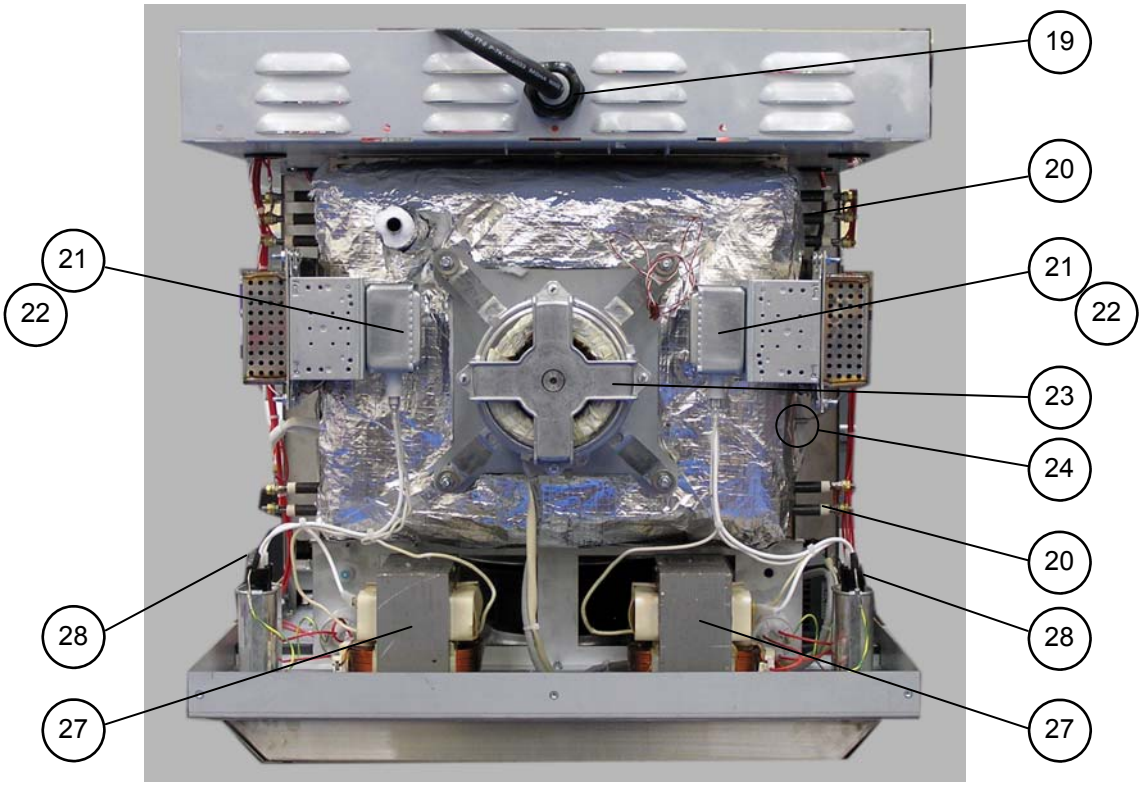
PRINCIPAUX COMPOSANTS : Boîtier de contrôle





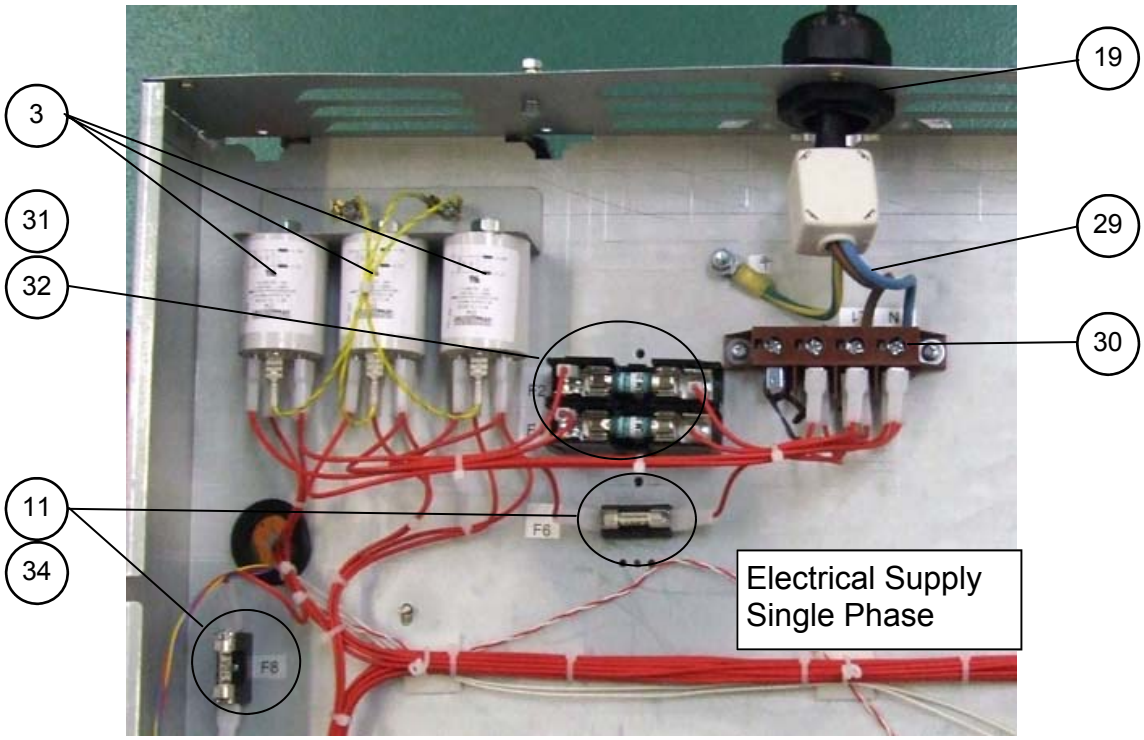
N°	Description	N° pièce
11	Fusible 10A CFR	30Z0217
12	Résistance en or (22OR)	30Z0235
13	Plaquette de relais circuit imprimé	11K0004
14	Câble plat 15 voies	11Z0298
15	Câble plat 10 voies MenuKey	11M0117
16	Ensemble logique du circuit imprimé V2.0	SA231
16	Ensemble logique du circuit imprimé V3.0	SA260
17	Transformateur basse tension (voltage faible)	30Z1155
18	Fusible 1A	30Z0957
59	Sondeur	SA257

PRINCIPAUX COMPOSANTS : Vue Arrière

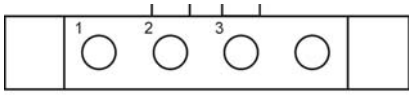


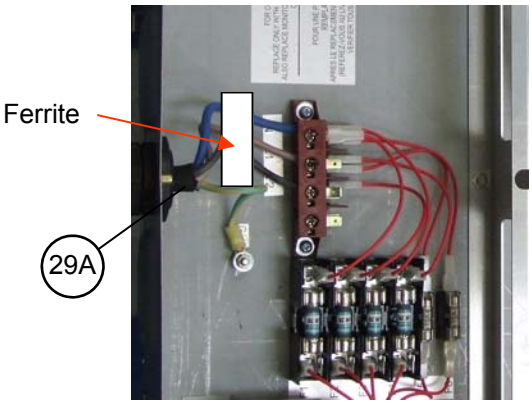
N°	Description	N° pièce
19	Presse-étoupe	31Z0500
	Ecrou presse-étoupe	31Z0499
20	Résistance **220V** 650W	DV0606
20	Résistance **240V** 650W	DV0607
21	Magnétron	30Z1171
22	Détecteur de surchauffe magnétron	SA234
23	Moteur à convexion (air chaud)	SA208
24	Sonde thermique	30Z1315
25	Condensateur 2500V 1.0µF	30Z1241
25	Condensateur 2500V 1.1µF	30Z1242
26	Clip de connexion du condensateur	31Z0521
27	Transformateur à prises multiples 208/220/240V **50Hz**	30Z1233
27	Transformateur à prises multiples 208/220/240V **60Hz**	30Z1230
28	Redresseur HT	11H0010

PRINCIPAUX COMPOSANTS : Bloc Alimentation



Electrical Supply
Twin Phase:
2P+N+Prise de terre

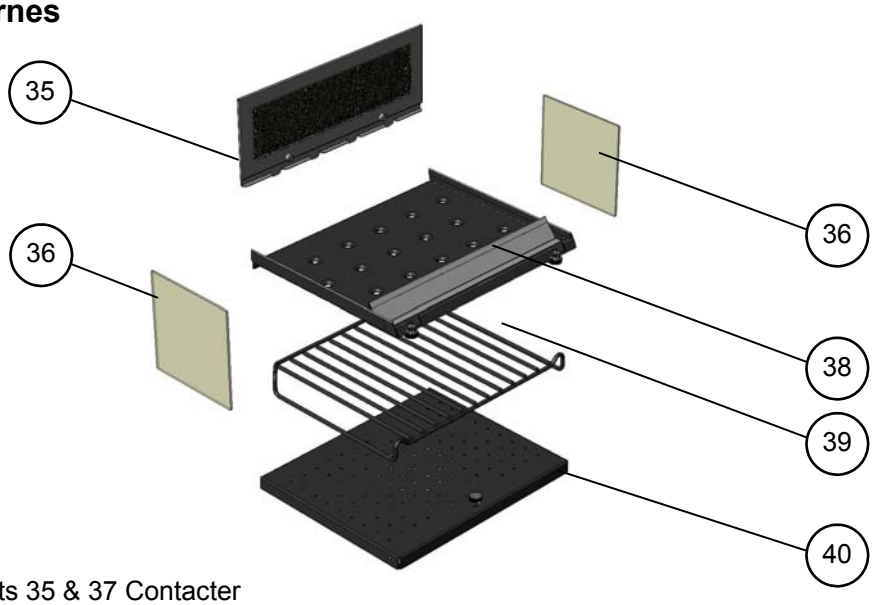




N°	Description	N° pièce
3	Filtre 16A	30Z0997
11	Fusible 10A	30Z0217
19	Presse-étoupe	31Z0500
	Ecrou presse-étoupe	31Z0499
29	Assemblage câble principal	SA225
30	Boîtier de raccordement	31Z0447
31	Fusible 20A FLM	30Z1177
32	Porte Fusible 30A	30Z1178
34	Porte Fusible 10A	30Z0231

PRINCIPAUX COMPOSANTS

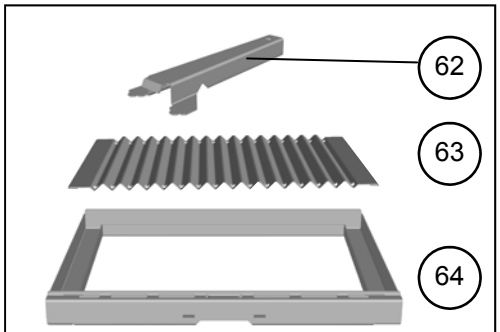
Pièces internes



Parts 35 & 37 Contacter
le service de maintenance

N°	Description	N° pièce
35*	Logement du filter à graisses Cartouche du filter à graisses	SA339 SA340
36	Agitateur en verre	DV0492
37*	Support de grille (non illustré)	DV0114
38	Plateau supérieur Impinger	SA211
39	Grille, modèle usuel du marché	DV0275
40	Plateau inférieur Impinger	SA266

KFC Accessoiries

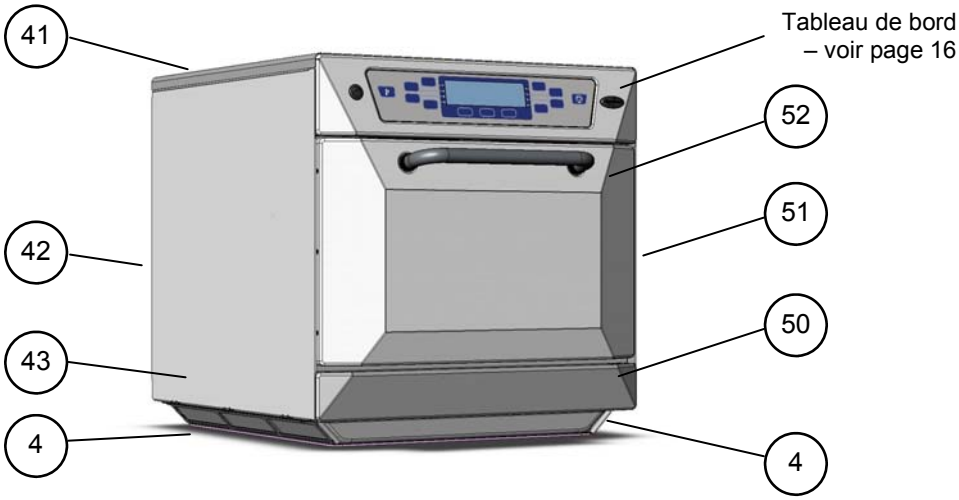


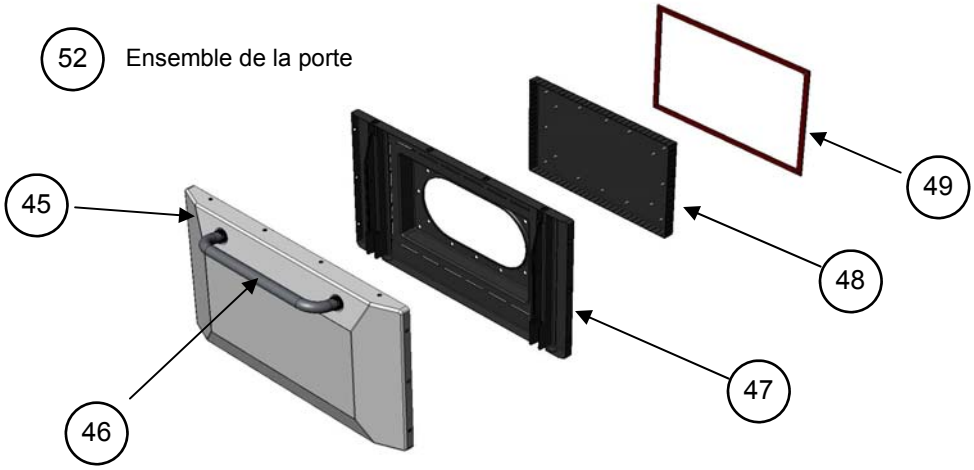
65 Chicken Griddle SA133

No.	Description	Part No.
60	Plaque pour refroidir	32Z4028
61	Plateau de four	MC3175
62	Poignée	SA267
63	Plaque de cuisson	DV0221
64	Support de la plaque	SA350
65	Plaque de cuisson pour poulet (SA350 +DV0221 +DV0267)	SA133

PRINCIPAUX COMPOSANTS

Pièces externes



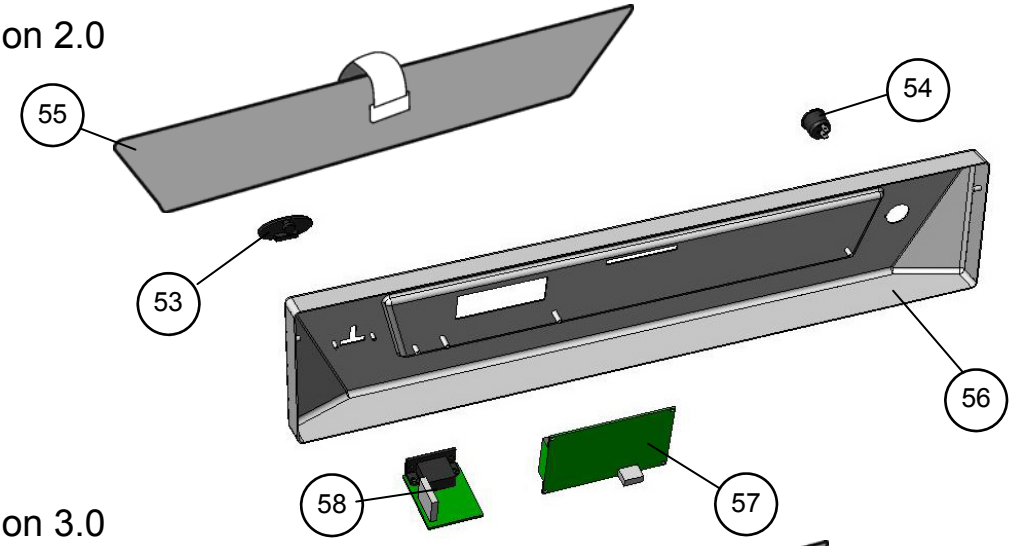


N°	Description	N° pièce
4	Filtre à air	SA302
41	Finitions du dessus	DV0094
42	Panneau arrière	SA329
43	Panneau côté – côté gauche	DV0091
45	Revêtement de la porte	DV0501
46	Poignée de la porte	32Z1066
47	Intérieur de la porte	SA331
48	Volet à étranglement de la porte	DV0168
49	Joint d'étanchéité de la porte	DV0305
50	Finitions du dessous	DV0037
51	Panneau de côté – côté droit	DV0092
52	Ensemble de la porte	SA111

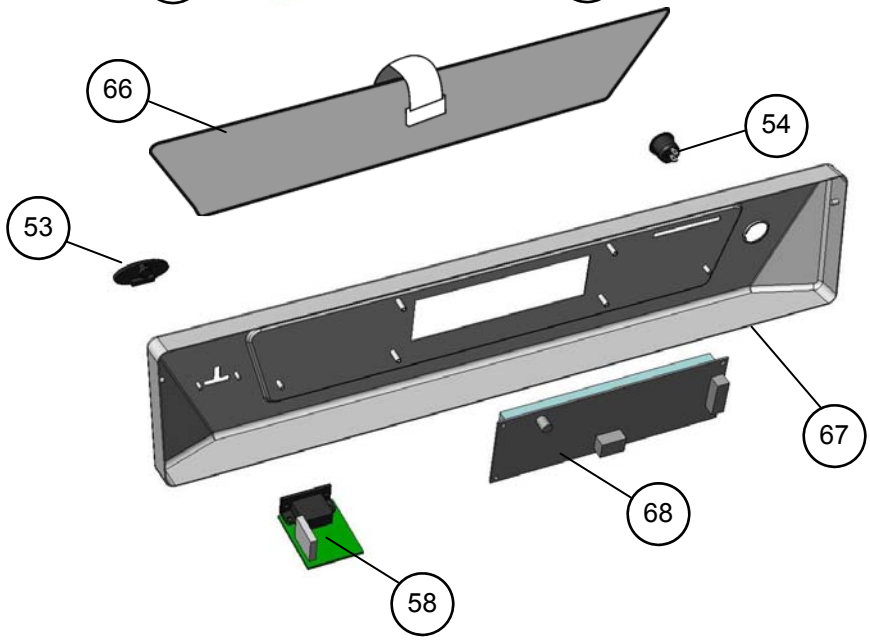
PRINCIPAUX COMPOSANTS

Assemblage du dispositif de commande électronique

Version 2.0



Version 3.0



N°	Description	N° pièce
53	Protecteur de la MenuKey	DV0052
54	Bouton de mise en marche (On/Off)	30Z1318
55	Membrane version GM V2.0	DV0055
56	Panneau de devant V2.0	DV0036
57	Afficheur et embase V2.0	30Z1299
58	Support MenuKey	11K0005
66	Panneau de devant V3.0	DV0254
67	Membrane version GM V3.0	DV0249
68	Afficheur et embase V3.0	30Z1324

Illustration d'identification 1 des numéros de pièces

1	Thermostat limite haute	30Z1024
2	Condensateur démarrage moteur 2µF (bleu)	30Z1298
3	Filtre 16A	30Z0997
4	Filtre à air	SA302
5	Ensemble de l'agitateur moteur	SA238
5A	Agitateur (intérieur)	SA213
6	Microcontact SW1, SW2, SW3, SW4	30Z1294
7	Ensemble charnière de porte – côté droit	SA202
8	Ventilateur de refroidissement magnétron	30Z1295
9	Ensemble charnière de porte – côté gauche	SA203
10	Régulateur de moteur	30Z1319
11	Fusible 10A CFR	30Z0217
12	Résistance en or (220R)	30Z0235
13	Plaquette de relais circuit imprimé	11K0004
14	Câble plat 15 voies	11Z0298
15	Câble plat 10 voies MenuKey	11M0117
16	Ensemble logique du circuit imprimé V2.0	SA231
16	Ensemble logique du circuit imprimé V3.0	SA260
17	Transformateur basse tension (voltage faible)	30Z1155
18	Fusible 1A	30Z0957
19	Presse-étoupe	31Z0500
	Ecrou presse-étoupe	31Z0499
20	Résistance **220V**	DV0606
	Résistance **240V**	DV0607
21	Magnétron	30Z1171
22	Détecteur de surchauffe magnétron	SA234
23	Moteur à convexion (air chaud)	SA208
24	Sonde thermique	30Z1315
25	Condensateur 2500V 0.88µF (60HZ models)	30Z1251
	Condensateur 2500V 1.0µF (50HZ models)	30Z1241
	Condensateur 2500V 1.1µF (50HZ models)	30Z1242
26	Clip de connexion du condensateur (0.88µF) 88mm	31Z0521
	Clip de connexion du condensateur (1.0µF) 95mm	31Z1233
	Clip de connexion du condensateur (1.1µF) 103mm	31Z1239
27	Transformateur à prises multiples 208/220/240V **50Hz**	30Z1233
27	Transformateur à prises multiples 208/220/240V **60Hz**	30Z1230
28	Redresseur HT	11H0010
29	Assemblage câble principal	SA226
30	Boîtier de raccordement	31Z0447
31	Fusible 20A FLM	30Z1177

Illustration d’identification 2 des numéros de pièces

32	Porte Fusible 30A	30Z1178
34	Porte Fusible 10A	30Z0231
35	Logement du filter à graisses Cartouche du filter à graisses	SA339 SA340
36	Agitateur en verre	DV0492
37	Support de grille	DV0114
38	Plateau supérieur Impinger	SA211
39	Grille, modèle usuel du marché	DV0275
40	Plateau inférieur Impinger	SA266
41	Finitions du dessus	DV0094
42	Panneau arrière	SA329
43	Panneau côté – côté gauche	DV0091
45	Revêtement de la porte	DV0501
46	Poignée de la porte	32Z1066
47	Intérieur de la porte	SA331
48	Volet à étranglement de la porte	DV0168
49	Joint d’étanchéité de la porte	DV0305
50	Finitions du dessous	DV0037
51	Panneau de côté – côté droit	DV0092
52	Ensemble de la porte	SA111
53	Protecteur de la MenuKey	DV0052
54	Bouton de mise en marche (On/Off)	30Z1318
55	Membrane version GM V2.0	DV0055
56	Panneau de devant V2.0	DV0036
57	Afficheur et embase V2.0	30Z1299
58	Support MenuKey	11K0005
59	Sondeur	SA257
60	Plaque pour refroidir	32Z4028
61	Plateau de four	MC3175
62	Poignée	SA267
63	Plaque de cuisson	DV0221
64	Support de la plaque	SA350
65	Plaque de cuisson pour poulet (SA350 +DV0221 +DV0267)	SA133
66	Panneau de devant V3.0	DV0254
67	Membrane version GM V3.0	DV0249
68	Afficheur et embase V3.0	30Z1324
	Joint - 1 tube pour joint de porte	31Z0186
	Joint - 1 tube pour agitateur en verre	31Z0527
	Levier enclencheur micro-contact	31Z1247

PROCÉDURE DE MESURE DE LA PUISSANCE RESTITUÉE

Les caractéristiques de la puissance restituée, de 1500W sur ce modèle, peuvent être établies conformément à la méthode de la norme CEI 705. Cette méthode est uniquement exploitable dans des conditions contrôlées en laboratoire.
Une méthode approximative peut correspondre à ce qui suit :

Veiller à ce que le four soit froid avant de commencer le test

Avant d'effectuer ce test, la température PREHEAT [préchauffage] doit être réglée sur 0 ºC car cela permet d'utiliser UNIQUEMENT le four dans sa fonction de micro-ondes. Une fois le test effectué, la température PREHEAT [préchauffage] du four doit être à nouveau réglée sur son réglage précédent.

402s Version 2.0 Pour régler la température PREHEAT [préchauffage] à 0ºC

1. Allumez le four et appuyez immédiatement sur la touche **EDIT PREHEAT** [réglage préchauffage], l'affichage ENTER PREHEAT TEMP [entrer temp. Préchauffage] apparaîtra alors (notez que cet écran ne s'affiche que pendant 5 secondes).
2. L'affichage du four indique le réglage actuel de la fonction PREHEAT (préchauffage). Nous vous recommandons de prendre note de cette température.
3. Saisissez 0,0,0 pour 0 ºC et appuyez sur Save (enregistrer).
4. A présent l'écran EDIT PREHEAT/PROFILE (réglage préchauffage/profil) s'affiche pendant 10 secondes. Ensuite l'écran se remettra en veille.
   Appuyez sur PREHEAT (préchauffage). Le four ne se préchauffera pas mais l'écran READY TO COOK (prêt pour la cuisson) s'affichera alors.

402s Version 3.0 Pour régler la température PREHEAT [préchauffage] à 0ºC

1. Allumer le four et appuyer immédiatement sur la touche de fonction **Edit Preheat Temp**, l'écran OVEN TEMPERATURE [TEMPERATURE DU FOUR] s'affiche (Remarque : cet écran ne reste affiché que pendant 5 secondes)
2. L'affichage du four indique le réglage PREHEAT actuel ; noter cette température
3. Maintenir enfoncée la touche **<< —** pour **0ºC** et appuyer sur **Save (sauvegarder)**.
4. L'écran des catégories s'affiche.

Manual Mode [Mode Manuel]
Si cet écran n'apparaît pas, le MANUAL MODE [MODE MANUEL] est OFF [ETEINT] et doit être ON [ALLUME] dans le OVEN PROFILE [profil du four].

Version 3.0
ETEIGNEZ le four. **ALLUMEZ** le four et appuyez immédiatement sur la touche de fonction **inférieure droite** (Editer profil du four est caché dans l'affichage) pour afficher le OVEN PROFILE [PROFIL DU FOUR]. Dans OVEN PROFILE **changement Manual Mode [Mode Manuel]** à **ON.**

Version 2.0
ETEIGNEZ le four. **ALLUMEZ** le four et appuyez immédiatement sur la touche de fonction **Profile** [Profil]. Appuyer **change** régler le OVEN MODE [MODE DE FOUR] au PROGRAM/MANUAL.

Procédure de test :

1. Remplir un gobelet (en verre ou plastique) avec un litre d'eau du robinet (à environ 20°C) et vérifier la température de l'eau. (Utiliser pour ce faire un thermomètre avec une mesure d'1/10, 0,1 degré).

2. Placer le gobelet au centre de la cavité.

3. Version 2.0
   Appuyer sur le pavé de fonctionnement manuel pour accéder au **Manual Mode** [Mode manuel]

   Version 3.0
   Appuyer sur le pavé de fonction inférieur droit en dessous de l'affichage pour accéder au **Manual Mode** [Mode manuel]

   Régler **Time [l'heure]** sur 1 minute et 3 secondes, la puissance sur 100% et le ventilateur à 0%.
   Appuyer sur le pavé **Start** et attendre que le compteur soit à zéro

4. Sortir immédiatement le gobelet et mélanger l'eau à l'aide d'un instrument en plastique et contrôler la température de l'eau.

Calculer l'augmentation de la température de l'eau dans le gobelet. L'augmentation de la température dans le gobelet doit être comprise dans la fourchette suivante :

Augmentation de la température
15ºC (27ºF) Minimum
20ºC (36ºF) Maximum

Note :
La puissance restituée est affectée par la tension composée lors de la charge.
Afin de mesurer correctement la puissance restituée, il faut que la tension composée lors de la charge soit correcte.

Procédure B - Test simplifié pour contrôler la puissance

Il vous faudra : Un thermomètre avec une précision de ± 0,1°C.
Un plateau en polypropylène d'environ 200mm x 200mm.
Un pichet mesureur.
Une calculatrice.
De l'eau à 10°C (± 2°C).

1 Mesurez 1 litre d'eau froide à l'aide du pichet mesureur et versez l'eau dans le plateau.
2 Mesurez la température de l'eau et notez-la sous le nom T[d] (température de départ).
3 Mettez le plateau sur le disque tournant du four et fermez la porte.
4 Allumez le four.
5 Réglez la minuterie à 1:02.
(Pour les commandes manuelles, utilisez un chronomètre réglé sur 1 minute 2 secondes)
6 Appuyez sur la touche "100 %".
7 Quand le signal sonore se fait entendre, ouvrez la porte et retirez le plateau.
8 Mélangez bien l'eau et prenez sa température T[f] (température finale).

Calcul :

1 T[r] = T[f] - T[d].
2 Puissance = 70 x T[r]. La puissance est en Watts.

La puissance que vous trouverez à l'issue de ce test doit être comprise dans une échelle de ±10 % de la puissance nominale.

Procédure C - Test pour contrôler le transformateur de puissance

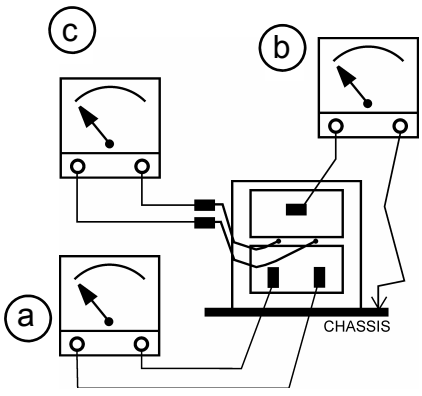
Il vous faudra :
Un multimètre numérique
Un mégohmmètre ou un résistivimètre similaire utilisant un courant continu à 500 V.

ATTENTION: *De hautes tensions et de grandes charges électriques sont présentes à l'enroulement secondaire et au bobinage filamentaire du transformateur de puissance. Il est très dangereux de travailler à proximité de cette pièce quand le four est en marche. NE mesurez JAMAIS la tension sur des circuits haute-tension, y compris sur le filament du magnétron.*

ATTENTION: *Même quand le four n'est pas en cuisson, le transformateur de puissance est sous haute tension à cause du circuit d'ouverture en fondu. Isolez le four avant de commencer les tests.*

1 Coupez l'alimentation électrique du four.
2 Assurez-vous que le condensateur à haute tension est déchargé avant de commencer.
3 Enlevez tous les raccordements du transformateur de puissance.
4 A l'aide d'un multimètre numérique, vérifiez la continuité des enroulements :

a	Enroulement du circuit électrique (entre les cosses)	Environ 1,3 Ω
b	Enroulement à haute tension (entre cosse et châssis)	Environ 50-100 Ω
c	Bobinage filamentaire (entre les pôles)	Moins de 1 Ω



5 À l'aide d'un mégohmmètre, contrôlez les résistances d'isolement qui se trouvent entre :

Enroulement primaire et châssis	Passe si supérieur à 10 MΩ
Bobinage filamentaire et châssis	Passe si supérieur à 10 MΩ

Une extrémité de l'enroulement à haute tension est branchée au châssis et n'est pas testée.

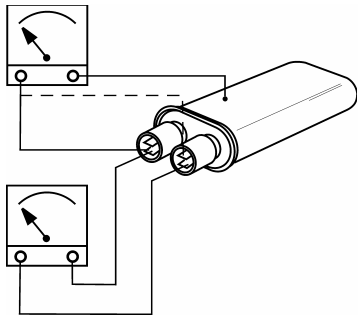
Procédure D - Test pour contrôler le condensateur à haute tension

Il vous faudra : Un multimètre numérique
Un mégohmmètre ou un résistivimètre similaire utilisant un courant continu à 500 V.

ATTENTION : *Le condensateur à haute tension implique des tension et charges électriques importantes. Il est dangereux de travailler à proximité de cette pièce quand le four est en marche. NE mesurez JAMAIS la tension sur des circuits à haute tension, y compris sur le filament du magnétron*

ATTENTION : *Même quand le four n'est pas en cuisson, le condensateur est sous haute tension à cause du circuit d'ouverture en fondu. Isolez le four avant de commencer les tests.*

1 Coupez l'alimentation électrique du four.
2 Assurez-vous que le condensateur à haute tension est déchargé avant de commencer.
3 Enlevez tous les raccordements du condensateur à haute tension.
4 À l'aide d'un multimètre numérique, vérifiez la continuité entre les



Entre les pôles	Passe si environ 10 MΩ
Entre les pôles et le boîtier	Passe si circuit ouvert

5 À l'aide d'un mégohmmètre, contrôlez les résistances d'isolement entre les pôles et le boîtier.

Entre les pôles et le boîtier	Passe si supérieur à 100

Procédure E - Test pour contrôler le redresseur à haute tension

Il vous faudra : Un mégohmmètre ou un résistivimètre similaire utilisant un courant continu à 500 V.

ATTENTION : *Le redresseur à haute tension implique des tension et charges électriques importantes. Il est dangereux de travailler à proximité de cette pièce quand le four est en marche. NE mesurez JAMAIS la tension sur des circuits à haute tension, y compris sur le filament du magnétron*

ATTENTION : *Même quand le four n'est pas en cuisson, le redresseur est sous haute tension à cause du circuit d'ouverture en fondu. Isolez le four avant de commencer les tests.*

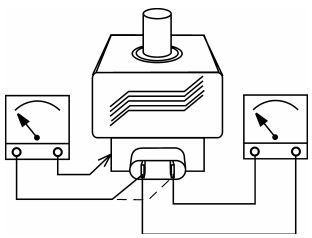
1 Coupez l'alimentation électrique du four.
2 Assurez-vous que le condensateur à haute tension est déchargé avant de commencer.
3 Enlevez tous les raccordements du redresseur à haute tension.
4 À l'aide d'un mégohmmètre, contrôler la continuité dans les deux sens et

Circuit ouvert dans les deux sens	**NE PASSE PAS**
Conduit dans un sens seulement	**PASSE**
Court-circuit dans les deux sens	**NE PASSE PAS**
Conduit dans un sens et fuit dans l'autre	**NE PASSE PAS**

Procédure F : test magnétron

Il vous faudra :
Un mégohmmètre ou un ohmmètre similaire utilisant un cc et 500 V.

Un magnétron peut être testé pour vérifier qu'il n'y a pas de filament ouvert ou de court circuit en menant un contrôle de continuité.

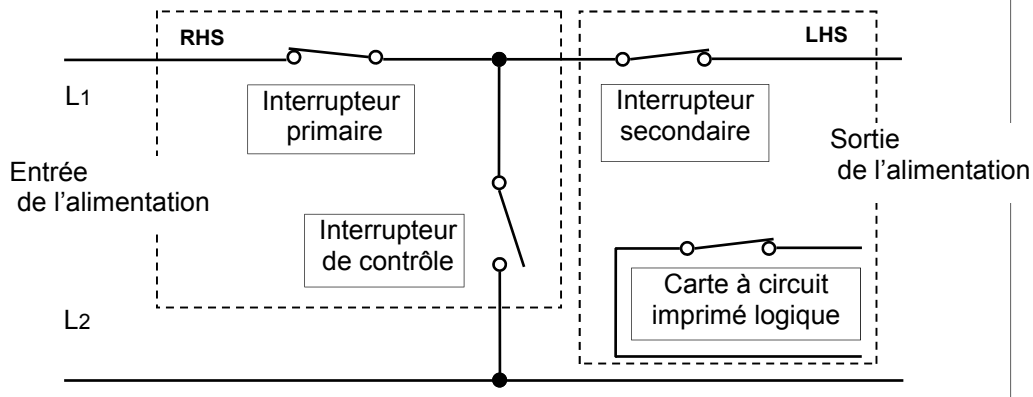


1. Isolez le four de l'alimentation électrique.
2. Assurez-vous que le condensateur à haute tension est déchargé avant de commencer le travail.
3. Ôtez tous les branchements du magnétron.
4. Un contrôle de continuité entre les bornes du filament doit être de 1 ohm maximum.
5. Un contrôle de continuité entre les bornes de filament et l'extérieur métallique doit être lu ouvert.

PROCÉDURES DE RÉGLAGE DU VERROUILLAGE DE LA PORTE ET TEST 1

La porte du four 402s est contrôlée par quatre microrupteurs. Trois d'entre eux sont utilisés suivant l'organisation conventionnelle d'interrupteurs « primaire, secondaire et de contrôle » indiquée ci-dessous tandis que le quatrième envoie un signal à la carte de circuit imprimé logique. Les interrupteurs fonctionnent comme suit :

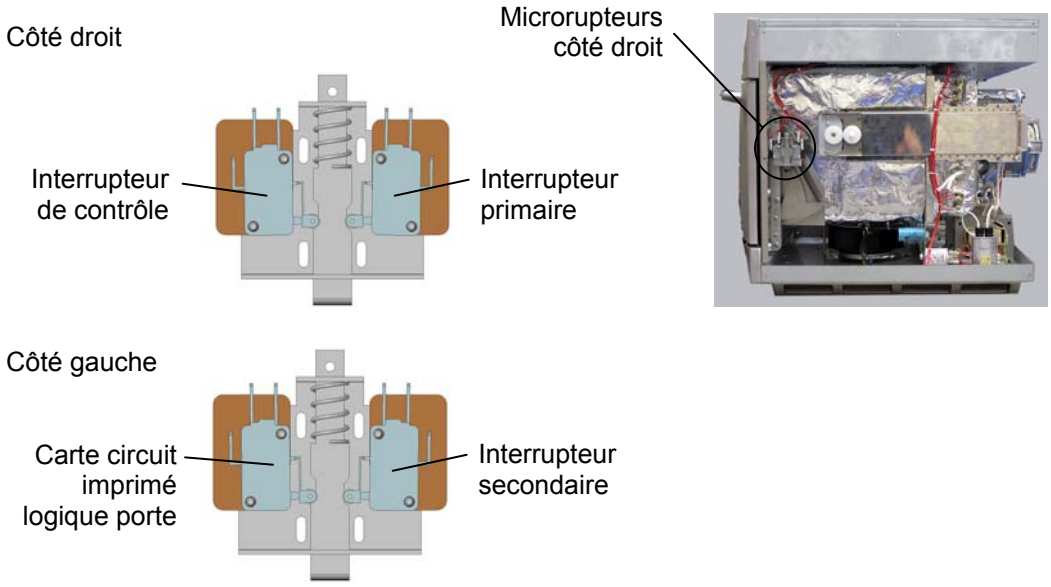
Organisation du verrouillage de la porte : les interrupteurs sont présentés en position de porte fermée



1. **Interrupteur de contrôle**
   L'interrupteur de contrôle produira un court-circuit dans l'alimentation secteur si la porte est ouverte et si l'interrupteur de verrouillage primaire est défectueux, faisant ainsi sauter le fusible du micro-ondes et mettant le micro-ondes hors service.

2. **Verrouillage primaire et secondaire**
   L'interrupteur primaire coupera, en rompant l'alimentation du circuit électrique aux transformateurs, les émissions du micro-ondes lorsque la porte est ouverte. L'interrupteur de verrouillage secondaire coupera l'émission du micro-ondes si l'interrupteur primaire échouait.

Note : Si le fonctionnement de l'interrupteur de contrôle fait sauter le fusible du micro-ondes, les microrupteurs primaire et secondaire doivent être changés car il est possible qu'ils aient été endommagés suite aux courants élevés de court-circuit.

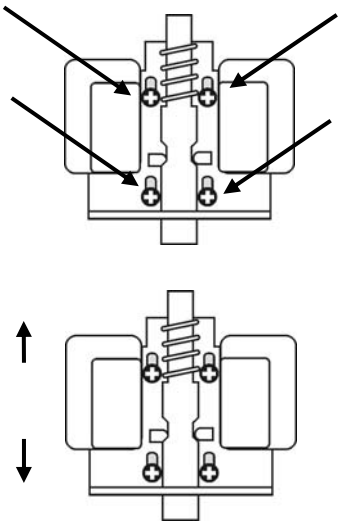


PROCÉDURES DE RÉGLAGE DU VERROUILLAGE DE LA PORTE ET TEST 2

Les microcontacts doivent impérativement être réglés dans la bonne position. Il y a deux séries d'ensembles d'interrupteurs situés de chaque côté du four.
Les enclenchements veillent à ce que le four ne fonctionne pas en mode micro-ondes avec la porte ouverte.

ATTENTION

Avant de régler les ensembles de microcontacts, veiller à ce que le four soit débranché de l'alimentation secteur.
Veuillez noter que les terminaux au niveau des microcontacts restent sous tension lorsque le four est éteint ; une isolation complète est donc primordiale.



Objectif

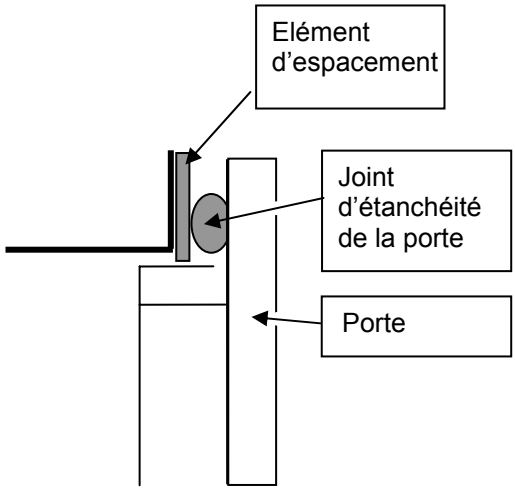
Avec un élément d'espacement d'1 mm situé comme indiqué,
les deux interrupteurs de chaque côté doivent être en position actif/fermé.
Avec un élément d'espacement de 5 mm situé comme indiqué,
SW2 et SW3 doivent être ouverts.

Méthode de réglage

Desserrer les quatre vis au niveau de chaque support de fixation pour soulever ou baisser l'ensemble de microcontact ; les interrupteurs peuvent ainsi fonctionner avec la porte dans différentes positions.

Procédure :

1. **Débrancher le four de l'alimentation secteur.**
2. Placer un élément d'espacement d'1 mm entre la face de la cavité et le joint d'étanchéité de la porte comme indiqué.
3. Du côté droit, régler le support de manière à ce que SW2 fonctionne simplement.
4. Du côté gauche, régler le support de manière à ce que SW3 fonctionne simplement.
5. Retirer l'élément d'espacement d'1 mm et placer un élément d'espacement de 5 mm dans la même position.
   Vérifier que SW2 et SW3 sont en circuit ouvert et ne fonctionnent pas.
6. Répéter les étapes ci-dessus en veillant à ce que l'installation soit correcte.
7. Veiller à ce que toutes les vis soient serrées à fond.
8. Reconnecter l'alimentation secteur.



COMPOSANTS PRINCIPAUX : Moteur à air chaud et contrôleur 1

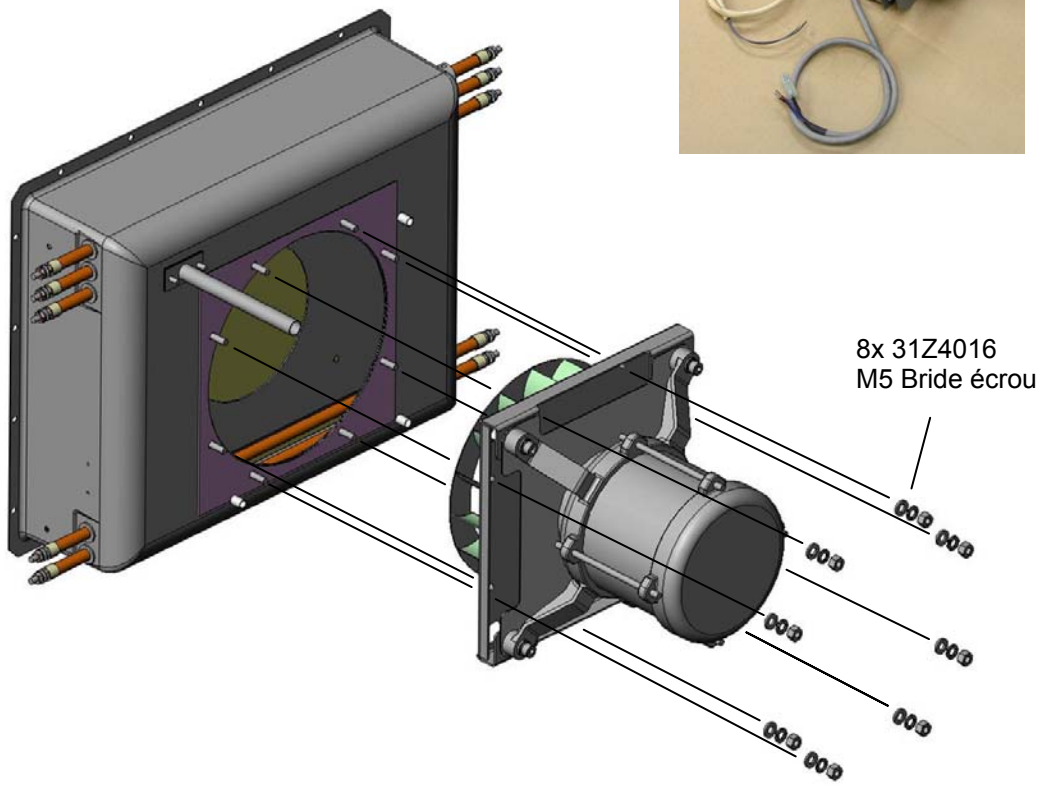
Convection et contrôle de la vitesse du ventilateur

La chaleur de convection est alimentée par 5 éléments situés dans la boîte chaude à l'arrière de la cavité du four. L'air chaud de la boîte chaude passe dans les convertisseurs catalytiques et circule par le bas et le haut de la cavité à travers les plaques d'impacteur. Il revient ensuite à travers le filtre à graisses amovible situé à l'arrière de la cavité puis dans le ventilateur.

Moteur de convection

Le moteur de convection est un moteur à courant alternatif triphasé possédant une vitesse maximale de 7200 tr/min. qui est contrôlée par un régulateur de vitesse du moteur.
Les bobinages disposent d'une protection thermique et en cas de défaillance de la température, un déclenchement engendrera un arrêt du régulateur de vitesse du moteur.
.

Etape	Localisation des pannes du contrôleur/moteur
1	Alimentation secteur du contrôleur de moteur
2	Connexion triphasée du moteur
3	Connexion MID à la carte logique
4	Coupe-circuit thermique du moteur (court-circuit)
5	Moteur tourne librement/non bridé
6	Résistances de bobinage du moteur : Bleu-Noir 3 Ohms—4 Ohms Noir-Marron 3 Ohms—4 Ohms Marron-Bleu 3 Ohms—4 Ohms Noir ou Marron ou bleu à la terre (circuit ouvert)



COMPOSANTS PRINCIPAUX : Moteur à air chaud et contrôleur 2

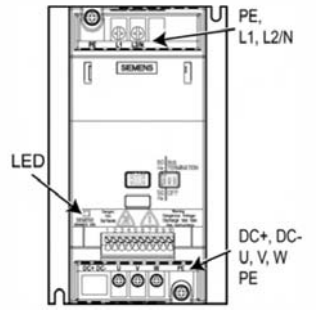
Contrôleur de moteur
Fournit un entraînement en mode commuté triphasé de courant alternatif au moteur de convection et est contrôlé par un signal de 0-10 Volts depuis la carte logique. Ceci permet au moteur d'être ajusté pour passer à la vitesse d'environ 1500 tr/min. à 7000 tr/min. en étapes de 5%.

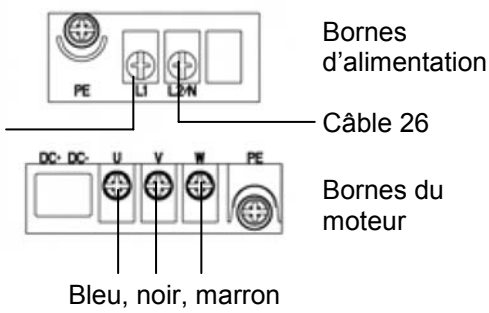
Porte ouverte = 1500 tr/min.
Porte fermée (sans cuisson) = 3500 tr/min.

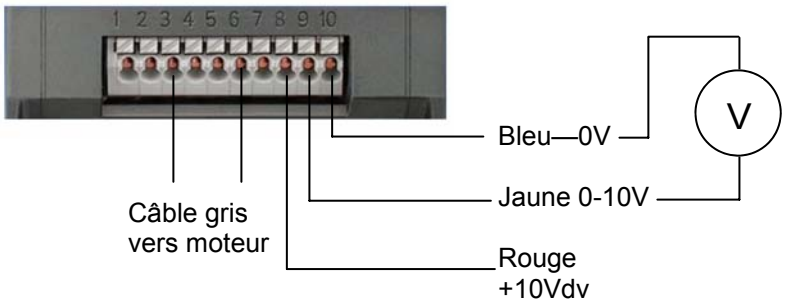
Porte fermée (avec cuisson) = tel que précisé par le programme ou le réglage

Tableau de vitesse du moteur et
de tension de la carte logique thermoélectrique

Vitesse ventil. %	Tension (CC)	Tr/mn	Etat
100%	10V	7000	Vitesse maxi.
50%	5V	3000	Porte fermée
20%	2V	1500	Porte ouverte







Ecrans et messages : Affichage d'état des DEL

DEL	Signification	**Position**
DEL éteinte	Inverseur éteint/pas d'alimentation	LED
1000 ms en marche/1000 ms éteint	Mise sous tension / prêt	
DEL en marche sans arrêt	Inverseur en fonction-nement	
500 ms en marche/200 ms éteint	Avertissement général	
100 ms en marche/100 ms éteint	Condition de défaillance	

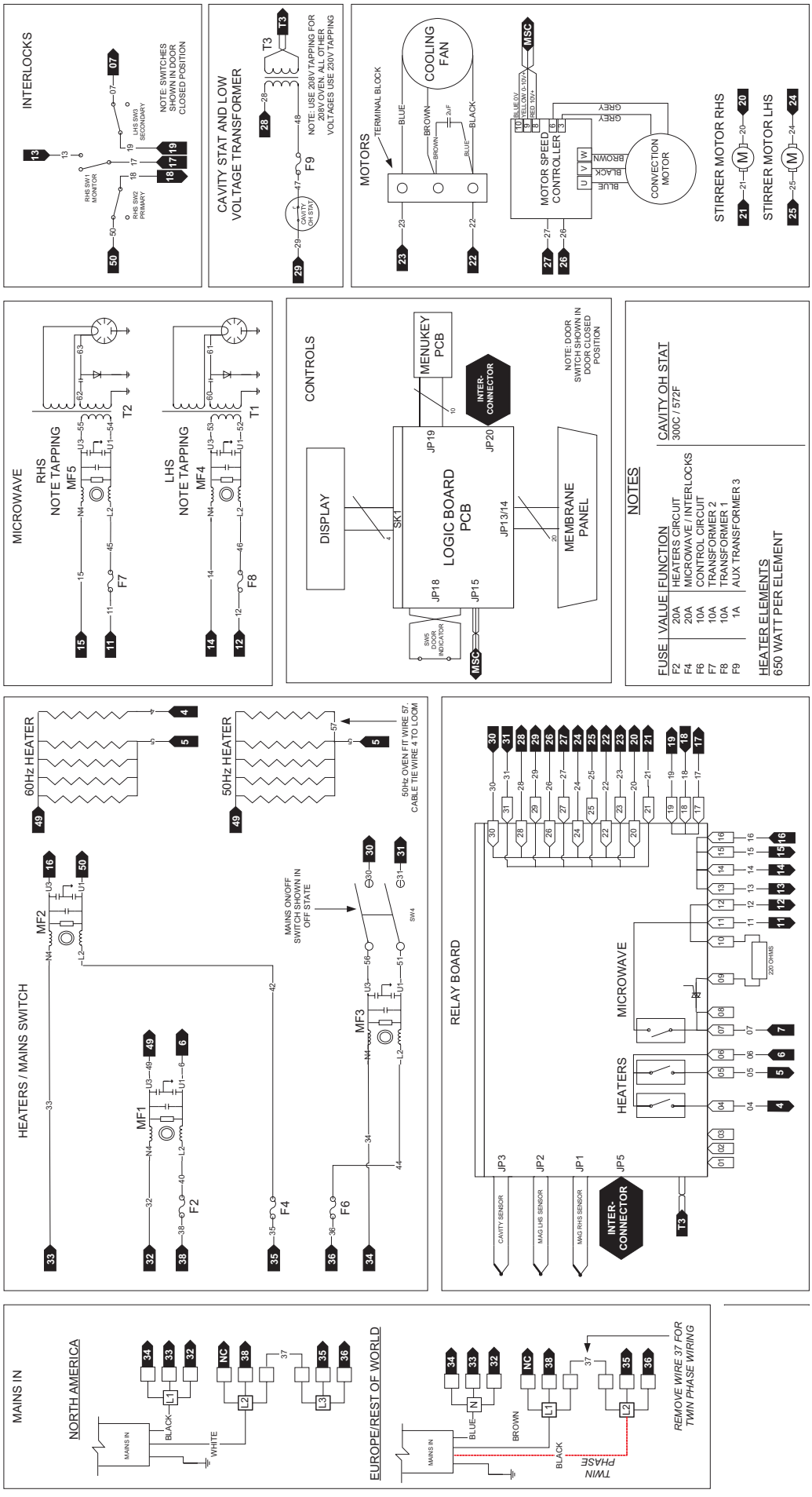


SCHÉMA DE CIRCUIT

GUIDE DE DÉPANNAGE

Le problème vient-il de la qualité de la nourriture ou bien d'un problème fondamental de fonctionnement ?

Qualité de la nourriture

Vérification standard de la qualité de la nourriture

- Vérifier que la température de pré-chauffage soit bien réglée. Consulter la notice d'utilisation.
- Vérifier que la nourriture cuite a été conservée à la bonne température.
- Vérifier que le bon programme a bien été utilisé.

Le problème n'est pas résolu : sélectionner une Catégorie.

- **Les températures en mémoire sont trop basses – nourriture froide** **Page 29**

Fondamental

Vérification électrique standard

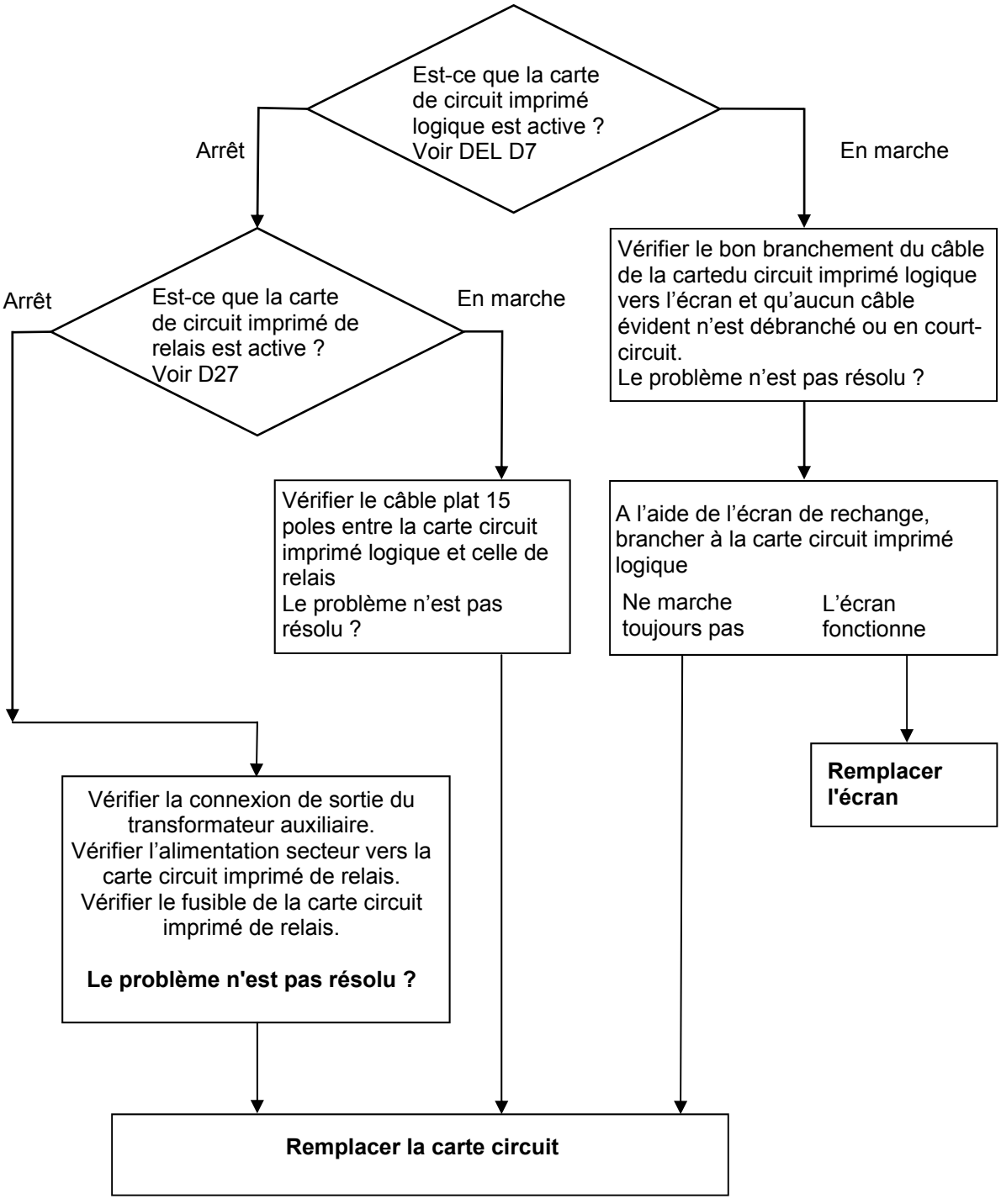
- Vérifier que le four est branché sur le secteur et que les fusibles ne sont pas désactivés.
- Vérifier que le four est mis en marche.
- Vérifier la tension de secteur à l'entrée de la plaque à bornes.
- Vérifier le bon état des fusibles.
- Vérifier que le thermostat de surchauffe n'a pas sauté. Il est possible d'effectuer cette vérification en mesurant la tension du transformateur auxiliaire.

Le problème n'est pas résolu : sélectionner une Catégorie.

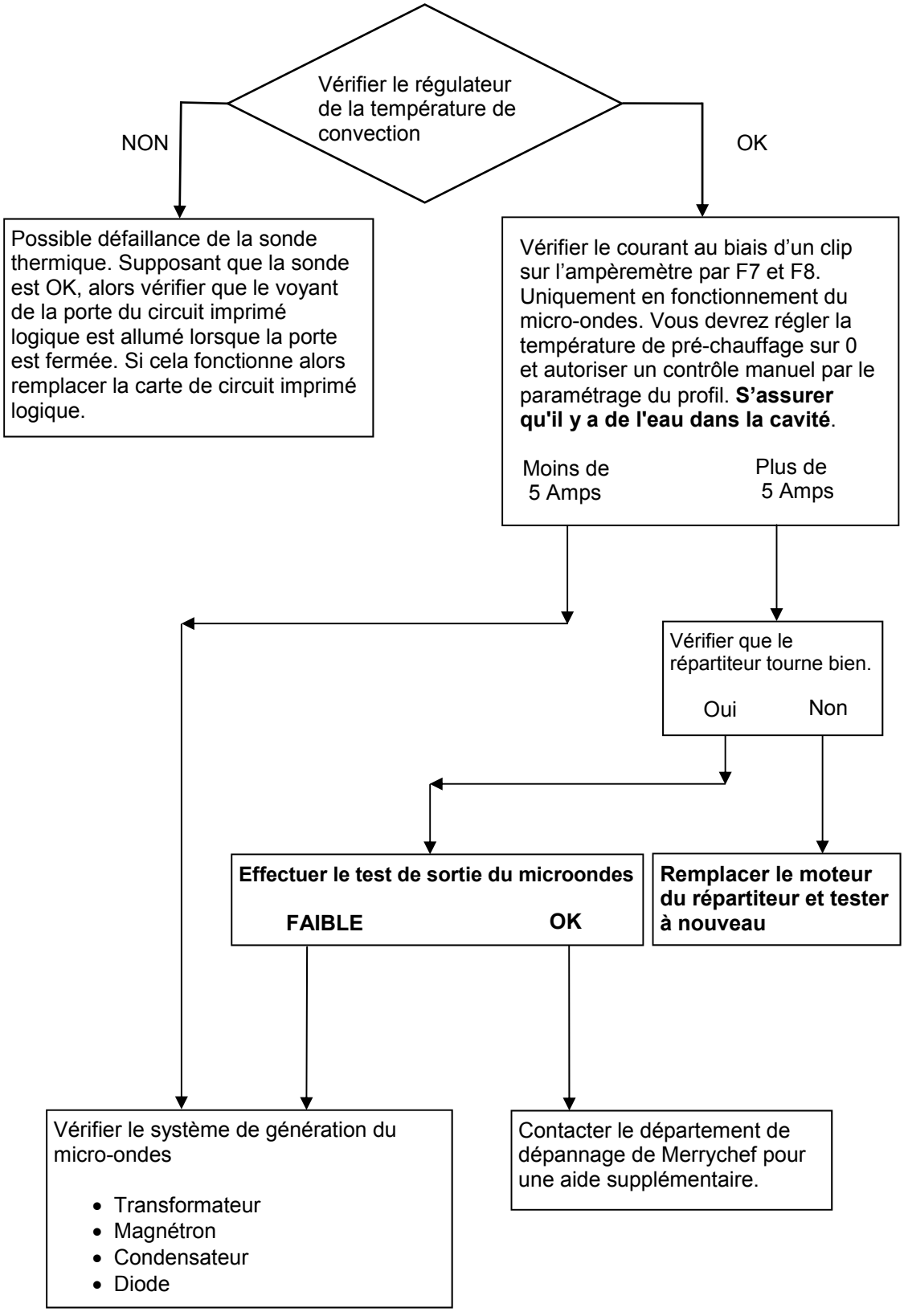
- **Pas d'affichage** **Page 28**
- **Erreur du capteur de cavité** **Page 30**
- **Erreurs du magnétron / surchauffe** **Page 31**

Note : il est possible que les procédures suivantes de diagnostic n'exposent pas toutes les erreurs. Ces procédures sont incluses pour fournir des conseils d'ordre général.

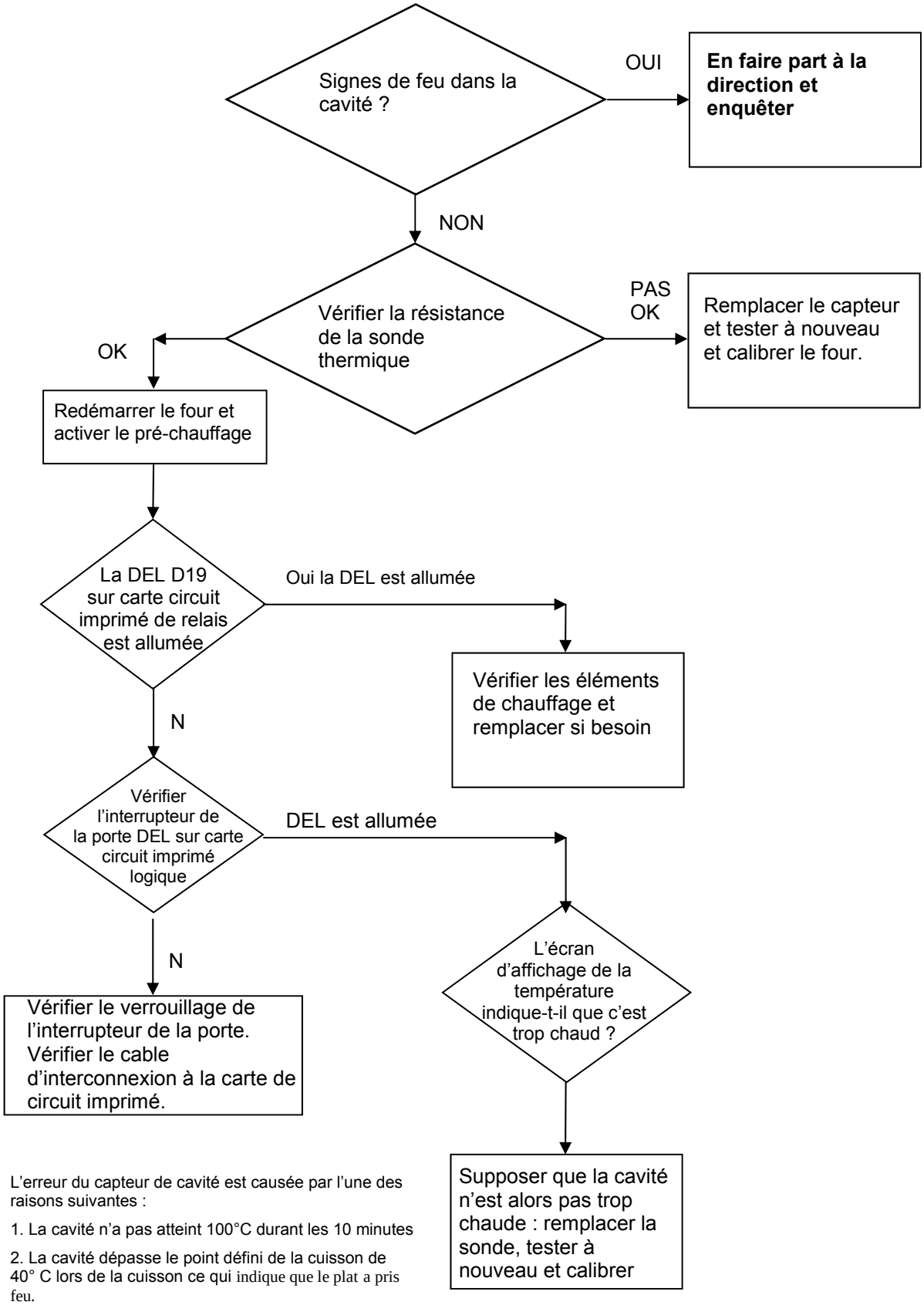
Pas d’affichage


Est-ce que la carte de circuit imprimé logique est active ? Voir DEL D7
Arrêt
En marche
Est-ce que la carte de circuit imprimé de relais est active ? Voir D27
Arrêt
En marche
Vérifier le bon branchement du câble de la cartedu circuit imprimé logique vers l’écran et qu’aucun câble évident n’est débranché ou en court-circuit.
Le problème n’est pas résolu ?
Vérifier le câble plat 15 poles entre la carte circuit imprimé logique et celle de relais
Le problème n’est pas résolu ?
A l’aide de l’écran de rechange, brancher à la carte circuit imprimé logique
Ne marche toujours pas
L’écran fonctionne
Remplacer l'écran
Vérifier la connexion de sortie du transformateur auxiliaire.
Vérifier l’alimentation secteur vers la carte circuit imprimé de relais.
Vérifier le fusible de la carte circuit imprimé de relais.
Le problème n'est pas résolu ?
Remplacer la carte circuit

La nourriture n'est pas chauffée


Vérifier le régulateur de la température de convection
NON
OK
Possible défaillance de la sonde thermique. Supposant que la sonde est OK, alors vérifier que le voyant de la porte du circuit imprimé logique est allumé lorsque la porte est fermée. Si cela fonctionne alors remplacer la carte de circuit imprimé logique.
Vérifier le courant au biais d'un clip sur l'ampèremètre par F7 et F8. Uniquement en fonctionnement du micro-ondes. Vous devrez régler la température de pré-chauffage sur 0 et autoriser un contrôle manuel par le paramétrage du profil. S'assurer qu'il y a de l'eau dans la cavité.
Moins de 5 Amps
Plus de 5 Amps
Vérifier que le répartiteur tourne bien.
Oui
Non
Effectuer le test de sortie du microondes
FAIBLE
OK
Remplacer le moteur du répartiteur et tester à nouveau
Vérifier le système de génération du micro-ondes
Transformateur
Magnétron
Condensateur
Diode
Contacter le département de dépannage de Merrychef pour une aide supplémentaire.

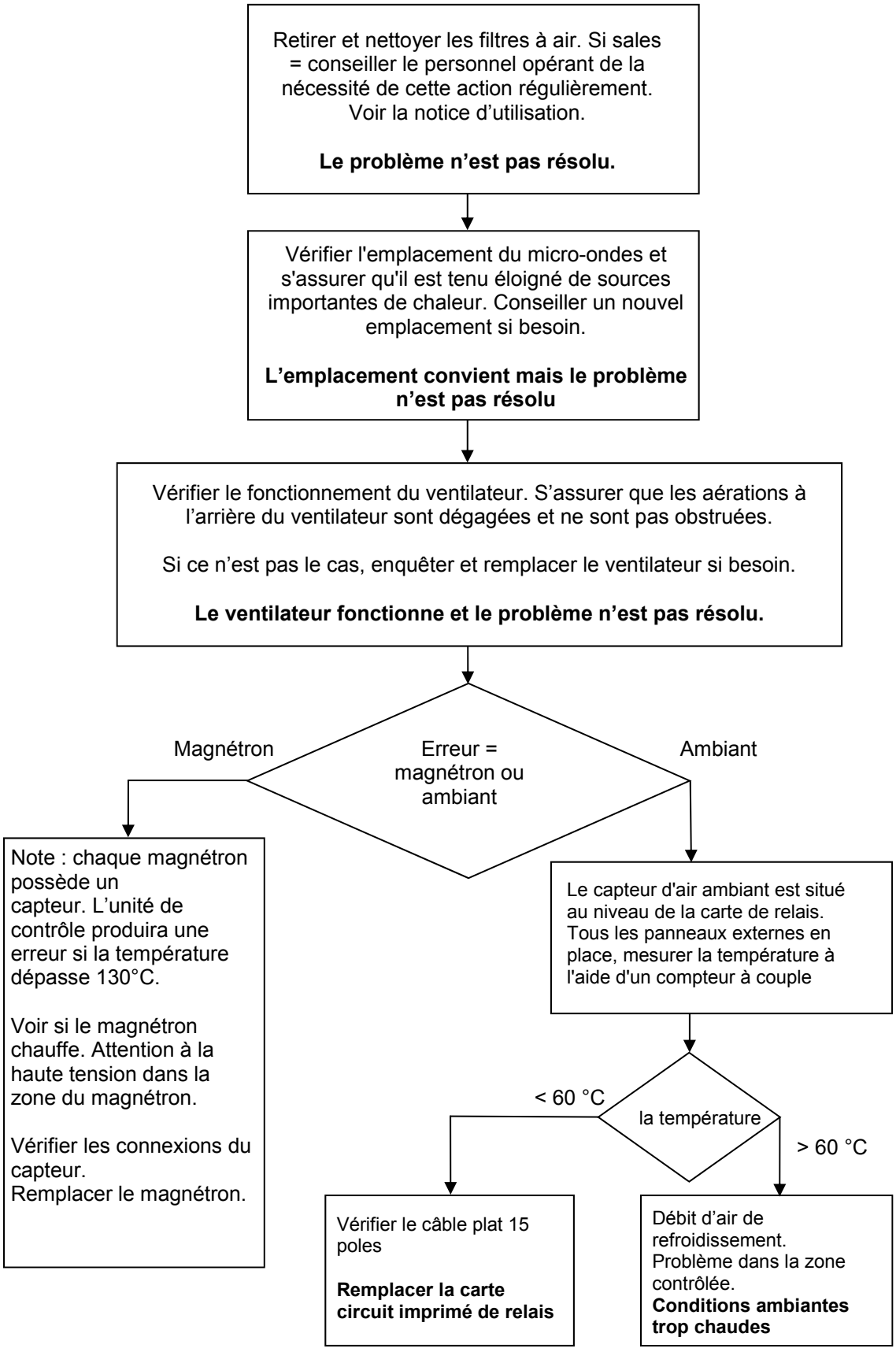
Erreur du capteur de cavité


Signes de feu dans la cavité ?
OUI
En faire part à la direction et enquêter
NON
Vérifier la résistance de la sonde thermique
PAS OK
Remplacer le capteur et tester à nouveau et calibrer le four.
OK
Redémarrer le four et activer le pré-chauffage
La DEL D19 sur carte circuit imprimé de relais est allumée
Oui la DEL est allumée
Vérifier les éléments de chauffage et remplacer si besoin
N
Vérifier l'interrupteur de la porte DEL sur carte circuit imprimé logique
DEL est allumée
N
Vérifier le verrouillage de l'interrupteur de la porte. Vérifier le cable d'interconnexion à la carte de circuit imprimé.
L'écran d'affichage de la température indique-t-il que c'est trop chaud ?
Supposer que la cavité n'est alors pas trop chaude : remplacer la sonde, tester à nouveau et calibrer

L'erreur du capteur de cavité est causée par l'une des raisons suivantes :

1. La cavité n'a pas atteint 100°C durant les 10 minutes
2. La cavité dépasse le point défini de la cuisson de 40° C lors de la cuisson ce qui indique que le plat a pris feu.

Magnétron/problèmes de surchauffe


Retirer et nettoyer les filtres à air. Si sales = conseiller le personnel opérant de la nécessité de cette action régulièrement. Voir la notice d'utilisation.
Le problème n'est pas résolu.
Vérifier l'emplacement du micro-ondes et s'assurer qu'il est tenu éloigné de sources importantes de chaleur. Conseiller un nouvel emplacement si besoin.
L'emplacement convient mais le problème n'est pas résolu
Vérifier le fonctionnement du ventilateur. S'assurer que les aérations à l'arrière du ventilateur sont dégagées et ne sont pas obstruées.
Si ce n'est pas le cas, enquêter et remplacer le ventilateur si besoin.
Le ventilateur fonctionne et le problème n'est pas résolu.
Erreur = magnétron ou ambiant
Magnétron
Ambiant
Note : chaque magnétron possède un capteur. L'unité de contrôle produira une erreur si la température dépasse 130°C.
Voir si le magnétron chauffe. Attention à la haute tension dans la zone du magnétron.
Vérifier les connexions du capteur.
Remplacer le magnétron.
Le capteur d'air ambiant est situé au niveau de la carte de relais. Tous les panneaux externes en place, mesurer la température à l'aide d'un compteur à couple
la température
< 60 °C
> 60 °C
Vérifier le câble plat 15 poles
Remplacer la carte circuit imprimé de relais
Débit d'air de refroidissement. Problème dans la zone contrôlée.
Conditions ambiantes trop chaudes

ANNEXE 1 : DONNÉES SUR LA RÉSISTANCE DE LA SONDE THERMIQUE

Résistance de la sonde thermique

Temp °F	Temp °C	Taux min. kΩ	Taux standard kΩ	Taux max. kΩ
212	100	11,490	13,060	14,810
302	150	2,803	3,161	3,434
392	200	0,950	1,000	1,050
482	250	0,3572	0,3865	0,4171

R(200)°C = 1 kΩ ± 5%

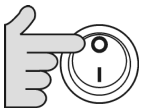
Note :
Ces résistances seront uniquement apparentes lors d'une température stable de la cavité alors que la sonde aura un temps de réponse lent.

MenuKey : MODIFIER LES PROGRAMMES

Le système MenuKey modifie automatiquement tous les programmes de cuisson du four à partir d'une clé électronique préprogrammée.

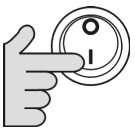
Pour modifier les programmes du four :

1 Assurez-vous que le four est bien éteint.



2 Soulevez le couvercle de la prise MenuKey sur la partie frontale supérieure du four et insérez la clé dans la fente.

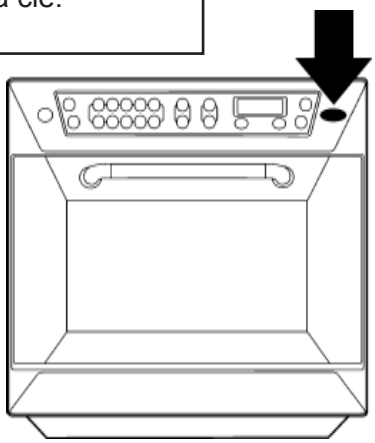
3 Allumez le four en maintenant la clé dans la fente. Le four procède à l'enregistrement des données et affiche :

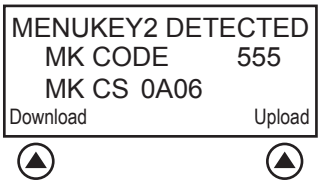


le code de la clé (MK Code), par exemple 555

la somme de contrôle de la clé (MK CS), par exemple 0A06
La somme de contrôle indique que les programmes qui sont sur la clé sont bien compatibles avec le code de la clé.

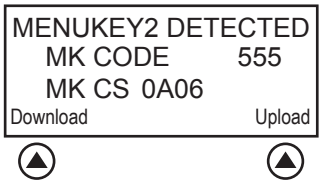
Ne pas retirer la clé pendant l'enregistrement car cela pourrait endommager les données qui sont sur la clé.



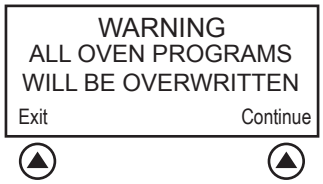


4 Confirmez que le code de la clé et la somme de contrôle de la clé sont corrects, puis appuyez sur Download pour rentrer les programmes dans la mémoire du four.

Download

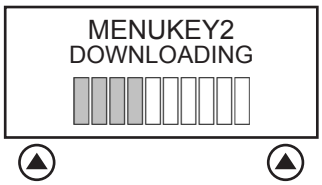


Attention : l'enregistrement des données de la clé effacera tous les programmes préexistants.



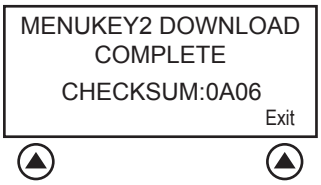
Vérifiez que la clé est correcte, puis appuyez sur Continue pour procéder au chargement des données.

Continue



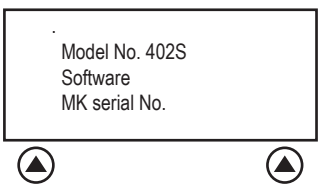
Une fois l'enregistrement effectué, appuyez sur Exit pour revenir en position de départ.

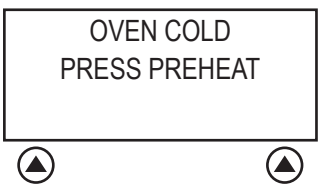
Exit



L'écran affiche brièvement :

le modèle du four (Oven Model No.)
le logiciel (Software)
le numéro de série de la clé (MenuKey serial No.)





Puis, l'écran se remet en position initale.

Retirez la clé et conservez-là en lieu sûr. .

MenuKey : MODIFIER LES PROGRAMMES DE MENUS DU FOUR

Le système MenuKey modifie automatiquement l'ensemble des programmes de cuisson au niveau du four à partir d'une clé électronique préprogrammée.

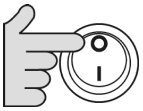
Pour modifier les menus au niveau du four :

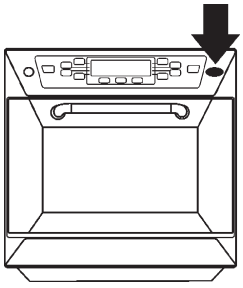
ATTENTION !
Télécharger à partir d'un MenuKey supprimera tous les programmes existants

Ne retirez pas la clé pendant la séquence de téléchargement : cela risquerait de corrompre les données sur la clé

MENUKEY2

Vérifiez que la clé possède le numéro/code approprié pour les programmes que vous souhaitez charger dans la mémoire du four





1 Assurez-vous que l'interrupteur est en position **OFF**.

2 Retirez le capot du **MenuKey** en haut de la face avant du four et insérez la clé dans la fente.

3 La clé toujours insérée, mettez l'interrupteur sur ON. Le four exécutera maintenant la séquence de téléchargement de programme en affichant ce qui suit :

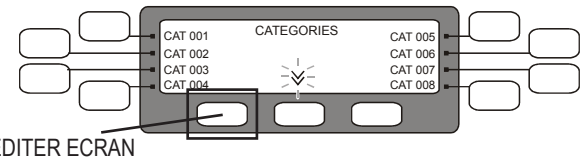
MenuKey Detected Please Wait	Copying Programs from MenuKey to Oven	Verifying Programs Copied Correctly	MenuKey Copied Successfully
MenuKey détecté Veuillez attendre	Copie de programmes du MenuKey au four	Vérification des programmes copiés correctement	MenuKey copié correctement

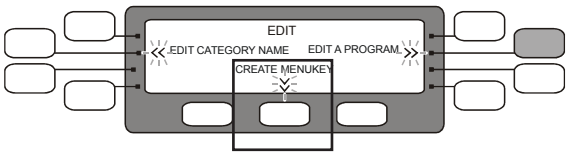
L'affichage indique brièvement ce qui suit : n° du modèle du four, n° de série du logiciel et du MenuKey.
Le four commencera ensuite à chauffer jusqu'à la température de PREHEAT [PRECHAUFFAGE], prêt pour la cuisson.

4 Retirez le MenuKey et conservez-le en lieu sûr.

Enregistrement de programmes sur un MenuKey

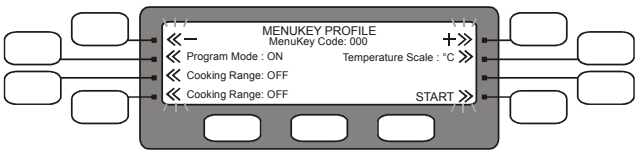
Sur l'écran **CATEGORIES**, sélectionnez **EDITER ECRAN** (nom de la touche caché) puis **CREATE MENUKEY** [CREER MENUKEY]





1 Entrez un n° pour le code du MenuKey. Pour identifier le nouveau MenuKey, utilisez les touches +/-.

Pour une explication des fonctions suivantes, cf. Profil du four à la page 11



2 Réglez le PROGRAM MODE [mode programme] sur **ON** ou **OFF**
3 Réglez le MANUAL MODE [mode manuel] sur **ON** ou **OFF** :
4 Entrez LOWER BAND Temperature [la plage de température inférieure] **(15-75°C)**
5 Définissez Teperature Scale [l'échelle de température du four] **(°C)**

ATTENTION !
Tout programme déjà sur la clé sera supprimé

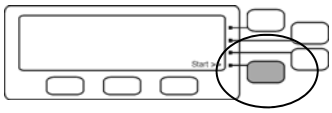
Insérez un MenuKey et appuyez sur START pour copier les programmes. L'affichage indique ce qui suit :

Copying Programs from Oven to MenuKey	Verifying Programs Copied Correctly	MenuKey Copied Successfully
Copie des programmes du four sur MenuKey	Vérification des programmes copiés correctement	MenuKey copié correctement

L'affichage revient à l'écran CATEGORIES et le four se réchauffe jusqu'à la température de PREHEAT [PRECHAUFFAGE], prêt pour la cuisson.

ANNEXE 1 : PROCEDURE DE REFROIDISSEMENT

Pour refroidir et nettoyer un four chaud :

Action	402s V2.0	402s V3.0
COOL DOWN [REFROIDISSEMENT] Pour lancer la procédure de **refroidissement**, appuyer sur		
Placer de la glace dans la cavité 	COOL DOWN MODE PLACE ICE IN CAVITY [MODE REFROIDISSEMENT INSEREZ LA GLACE DANS LE FOUR]	COOL DOWN MODE PLACE LOAD IN CAVITYAND PRESS START [MODE REFROIDISSEMENT PLACER LA CHARGE DANS LA CAVITÉ ET APPUYER SUR START]
Appuyer sur	**Continue** 	 **Start** [Debutter]
Le four refroidit pendant environ 30 minutes	COOL DOWN MODE OVEN HOT PLEASE WAIT [MODE REFROIDISSEMENT FOUR CHAUD VEUILLEZ ATTENDRE]	COOL DOWN MODE OVEN HOT PLEASE WAIT [MODE REFROIDISSEMENT FOUR CHAUD VEUILLEZ ATTENDRE]
Fin du cycle 	COOL DOWN COMPLETE READY FOR CLEANING [REFROIDISSEMENT COMPLET PRET POUR LE NETTOYAGE]	Turn oven off and ensure Air Filters are clean [Eteignez le four et veillez à ce que les filtres à air soient propres]
Eteindre le four Prêt pour le nettoyage		

NETTOYAGE : 1

Pour que le four puisse fonctionner de manière optimale, l'intérieur, la porte ainsi que les filtres à air et le filtre à graisses doivent être gardés propres.

Une routine de nettoyage quotidienne garantira le respect des normes d'hygiène requises et contribuera à maintenir et à prolonger l'efficacité de votre four.

Suivez les INSTRUCTIONS DE SECURITE au début de ce manuel.

ATTENTION ! N'utilisez EN AUCUN CAS de substances caustiques pour nettoyer le four : cela endommagerait de façon permanente les convertisseurs catalytiques

- **Eteignez TOUJOURS l'alimentation électrique avant de nettoyer le four**
- **Effectuez la procédure de COOL DOWN [REFROIDISSEMENT] et laissez refroidir le four ainsi que les accessoires avant de procéder au nettoyage**
- **Nettoyez le cas échéant les déversements à l'aide de serviettes jetables en papier**
- **N'utilisez EN AUCUN CAS de paille de fer, de couteaux ou d'abrasifs sur toute partie du four**

Attention !
Surface chaude !

La garantie ne couvre en aucun cas les erreurs émanant d'une négligence ou d'une mauvaise utilisation sans filtres propres. Les visites d'entretien résultant de tels défauts seront facturées.

Comme pour tous les appareils électriques, il est recommandé de faire contrôler de temps en temps les raccordements électriques.

N'utilisez EN AUCUN CAS le four sans filtre à air propre et sans filtre à graisses.

MISE EN ROUTE : Procédure de revêtement du four (four propre et froid)

1.
Le four propre et froid, vaporisez Merrychef Oven Protector sur l'éponge

2.
Etalez Oven Protector légèrement sur toutes les surfaces internes du four

3.
Etalez Oven Protector légèrement sur la surface interne de la porte du four

4.
Allumez le four (ON) ; lorsque le four a atteint la température de fonctionnement, il faut compter 30 minutes pour sécher le Oven Protector.

NB : Oven Protector devient marron clair lors du séchage

NETTOYAGE : 3

- **Eteignez TOUJOURS l'alimentation et laissez refroidir le four avant de le nettoyer**
- **ATTENTION : laissez refroidir le four et les accessoires avant de procéder au nettoyage**

ATTENTION ! N'utilisez EN AUCUN CAS de substances caustiques pour nettoyer le four : cela endommagerait de façon permanente les convertisseurs catalytiques

Equipement : Merrychef Oven Cleaner et Oven Protector, gants isolants, gants de protection en caoutchouc, tampon à récurer en nylon non abrasif, torchon et chiffons, protection oculaire et masque à poussière (en option)

FOUR FROID : INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE (suivant le refroidissement)

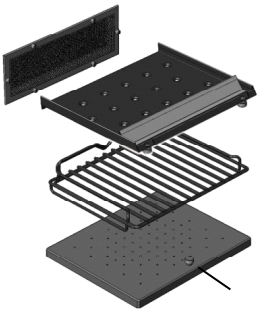
ATTENTION : portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez le four

Eléments du four, filtres et intérieur

Nettoyez tous les éléments avec de l'eau chaude et savonneuse. Rinçez avec de l'eau propre et chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon propre et frais.

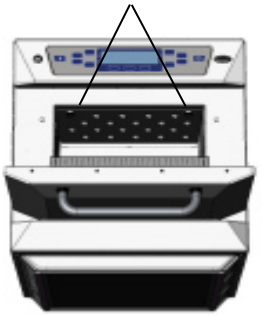
Retirez les filtres à air des deux côtés

Retirez la grille ainsi que la plaque inférieure



Retirez la plaque supérieure

Desserrez les fixations



Pour retirer le filtre à graisses, abaissez-le puis retirez-le

Si les garnitures de la porte sont endommagées, il convient de faire réparer le four par un technicien agréé.

Ne vaporisez EN AUCUN CAS directement dans l'ouverture du ventilateur à l'arrière du four

1.
Gants en caoutchouc et lunettes de protection obligatoires. Vaporisez Merrychef Oven Cleaner avec précaution sur les surfaces internes, à l'exception des garnitures de la porte. Ne vaporisez EN AUCUN CAS directement dans l'ouverture du ventilateur à l'arrière du four.

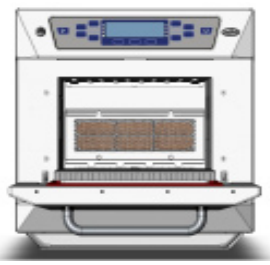
2.
Pour les zones difficiles, laissez tremper 10 minutes. Laissez la porte ouverte pendant le nettoyage. Utilisez un tampon à récurer en nylon non abrasif pour nettoyer l'ensemble des surfaces internes ainsi que l'intérieur de la porte.

3.
Utilisez de l'eau chaude et savonneuse pour laver le haut, les côtés et l'arrière du four. Séchez à l'aide d'un chiffon propre et frais ou d'une serviette en papier.
Essuyez l'extérieur du four avec un chiffon humide.

4.
Remettez en place les éléments du four propres

Filtre à graisses*
Plaque supérieure*
Plaque inférieure*
Filtres à air x2

N'UTILISEZ PAS D'OUTILS



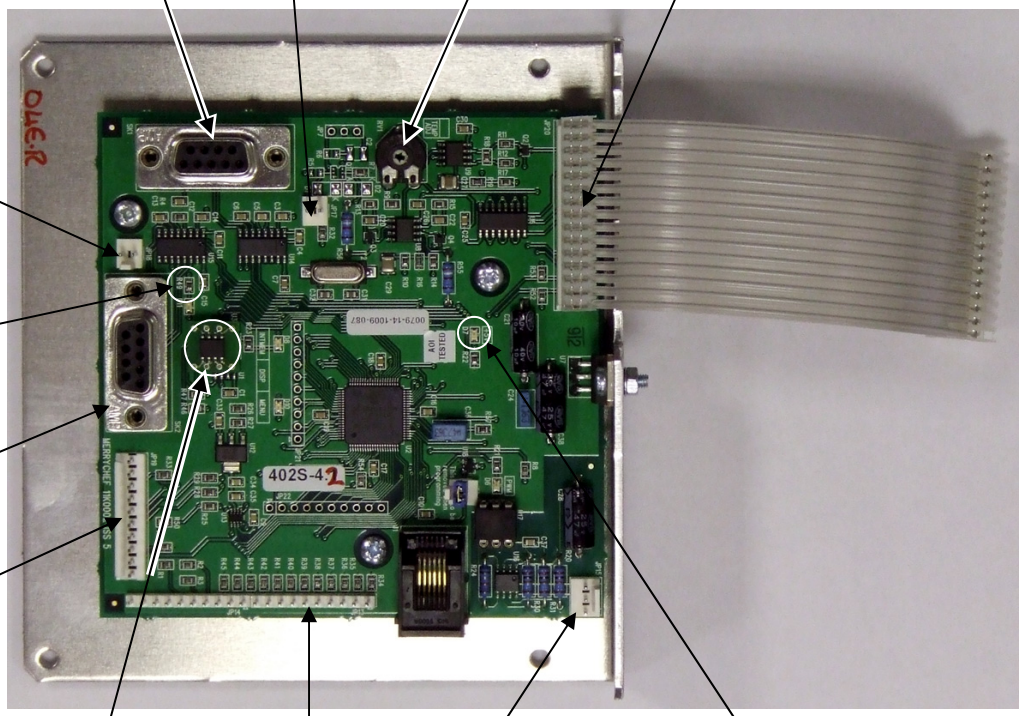
N'utilisez EN AUCUN CAS le four sans filtres à air et filtre à graisses

*Lorsque vous remplacez les plaques ainsi que le filtre à graisses, resserrez les fixations à la main
N'UTILISEZ PAS D'OUTILS

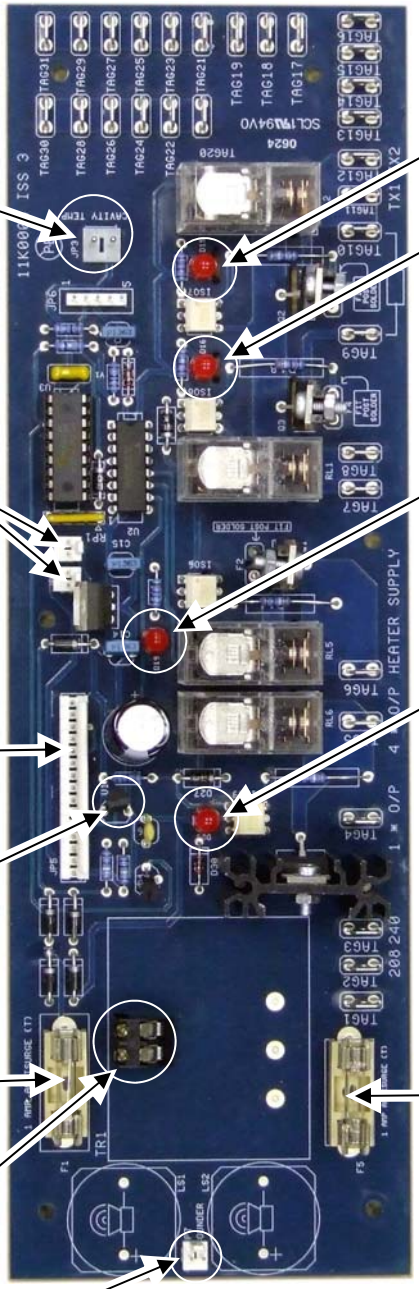
ANNEXE 4: liste des pièces détachées recommandées

N° pièce	Description	Qty	Unité	Trousse à pharmacie	Kit d'entretien	1-5 les fours	5-50 les fours	50-100 les fours
11H0010	Redresseur HT	2	EA	2	2	2	6	12
11K0004	Plaquette de relais circuit imprimé	1	EA		1	1	3	6
11M0117	Câble plat 10 voies MenuKey	1	EA	1	1	1	3	6
11Z0298	Câble plat 15 voies	1	EA	1	1	1	3	6
30Z0217	Fusible 10A CFR	5	EA	5	5	5	15	30
30Z0231	Ensemble porteur 10A	3	EA	3	3	3	9	18
30Z0957	Fusible 1A	1	EA	1	1	1	3	6
30Z0997	Filtre 16A	2	EA	2	2	2	6	12
30Z1155	Transformateur basse tension (voltage faible)	1	EA		1	1	3	6
30Z1171	Magnétron	2	EA	1	2	2	6	12
30Z1177	Fusible 20A FLM	4	EA	4	4	4	12	24
30Z1178	Porte-fusible 30A	4	EA	2	4	4	12	24
30Z1230	Transformateur à prises multiples 208 /220/240V **60Hz**	2	EA	1	2	2	6	12
30Z1233	Transformateur à prises multiples 208/220/240V **50Hz**	2	EA	1	2	2	6	12
30Z1241	Condensateur 2500V 1.0µF (50Hz)	1	EA	1	2	2	6	12
30Z1242	Condensateur 2500V 1.1µF (60Hz)	1	EA	1	2	2	6	12
30Z1251	Condensateur 2500V 0.88µF (60Hz)	2	EA	2	4	2	6	12
30Z1294	Microcontact	4	EA	2	2	2	6	12
30Z1295	Ventilateur de refroidissement magnétron	1	EA		1	1	3	6
30Z1298	Condensateur démarrage moteur 2µF (bleu)	1	EA		1	1	3	6
30Z1299	Afficheur et embase V2.0	1	EA		1	1	3	6
SA234	Détecteur de surchauffe magnétron	2	EA	2	2	2	6	12
30Z1315	Sonde thermique	1	EA	1	1	1	3	6
30Z1318	Bouton de mise en marche (On/Off)	1	EA	1	1	1	3	6
30Z1319	Régulateur de moteur	1	EA		1	1	3	6
31Z0186	Joint - 1 tube pour joint de porte	1	TUBE	1	1	2	6	12
31Z0527	Joint - 1 tube pour agitateur en verre	1	TUBE	1	1	2	6	12
31Z1247	Levier enclencheur micro-contact	1	EA	1	1	1	3	6
32Z4028	Plaque pour refroidir	1	EA			2	6	12
DV0037	Finitions du dessous	1	EA			1	1	2
DV0055	Panneau de devant V2.0	1	EA		1	1	3	6
DV0091	Panneau côté – côté gauche	1	EA			1	1	2
DV0092	Panneau de côté – côté droit	1	EA			1	1	2
DV0094	Finitions du dessus	1	EA			1	1	2
DV0305	Joint d'étanchéité de la porte	1	EA	1	1	2	6	12
DV0203	Couvercle en ceramique	2	EA	2	2	2	6	12
DV0254	Membrane version GM V3.0	1	EA		1	1	3	6
DV0275	Grille, modèle usuel du marché	1	EA			1	3	6
DV0492	Agitateur en verre	2	EA	2	2	2	6	12
DV0606	Résistance **220V**	5	EA	3	5	5	15	30
DV0607	Résistance **240V**	5	EA	3	5	5	15	30
SA111	Ensemble de la porte	1	EA			1	1	2
SA208	Moteur à convexion (air chaud)	1	EA		1	1	3	6
SA226	Assemblage câble principal	1	EA		1	1	2	4
SA231	Ensemble logique du circuit imprimé	1	EA		1	1	3	6
SA238	Ensemble de l'agitateur moteur	1	EA		1	1	3	6
SA260	Ensemble logique du circuit imprimé	1	EA		1	1	3	6
SA302	Filtre à air	2	EA	2	2	2	6	12
SA314	Ensemble catalyseur superieur	1	EA			1	1	1
SA315	Ensemble catalyseur inferieur	1	EA			1	1	1
SA329	Panneau arrière	1	EA			1	1	2
SA339	Logement du filter à graisses	1	EA			1	1	2
SA340	Cartouche du filter à graisses	1	EA		1	1	2	3

ANNEXE 5 : Points de connexion de la carte de circuit imprimé logique et caractéristiques clés


Connecteur d'écran
Entrée de rechange non utilisée
Calibrage de la température
Connecteur 15 pôles carte de circuit imprimé de relais
Interrupteur porte photocourant
Indicateur de la porte ALLUME lorsque la porte est fermée
Connecteur Données distantes
Connecteur de prise MenuKey
Stockage de mémorisation des programmes. Peut être échangé contre nouvelle carte circuit imprimé si celle-ci est remplacée.
Connecteur de panneau de la membrane
Régulateur de la vitesse du moteur
DEL de puissance D7 prise MenuKey Indique que la carte logique est sous tension

ANNEXE 5 : Points de connexion de la carte de circuit imprimé de relais et caractéristiques clés



Entrée du capteur de cavité

Entrée de la sonde de surchauffe et magnétron

Connecteur vers la carte circuit imprimé logique

Sonde de température de l'air ambiant U1

Affichage Fusible

Entrée CA du transformateur auxiliaire

Sondeur piézo

D15 Magnétron actif

D16 Magnétron démarrage progressif

D19 Elément de chauffage **ALLUME**

DEL D20 allumée lorsque l'appareil est alimenté

éteinte lorsque le micro-ondes est en marche.

Fusible
Non utilisé